

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Speckhecht

- *1 Hecht; (2-3 kg)*
- *500 g Speck Salz, Pfeffer, Paprika*
- *Zitronensaft*
- *1 Sellerie*
- *4 Möhren*
- *2 Stangen Lauch*
- *2 Zwiebeln*
- *Speck; zum Belegen*

Gesäuberten und geschuppten Hecht in Zitronensaft, Salz, Pfeffer und mildem Paprika marinieren. Wurzelgemüse in glasigem Speck kurz dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in den Hecht geben, mit Nadeln verschließen und mit Speckstreifen belegen. Bräter ölen, über Kreuz mit Speckstreifen auslegen und den Hecht darin 30 Minuten bei 190 °C backen.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00