

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Würzige Flusshecht Suppe

- 1 Hecht (ca. 1000 g)
- 1 l Wasser
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Suppengrün
- Salz
- Pfefferkörner
- 2 Butter (evtl. mehr)
- 2 Mehl
- 1/4 l herber Weisswein
- 100 ml Sahne
- 1 Eigelb
- Petersilie

Den Fisch ausnehmen, säubern, das Fleisch sauber von den Gräten lösen und grob zerteilen. Die Fischreste (Gräten, Kopf, Flossen) in dem Wasser mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel, den Lorbeerblättern, dem zerkleinerten Suppengrün, Salz und Pfeffer ca. 30 Minuten auf etwas das halbe Volumen einkochen und danach durch ein feines Sieb seihen. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze machen, mit dem Fischsud auffüllen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Das Fischfleisch zugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Das Fischfleisch zugeben und den Weisswein unterziehen. Nach 5 Minuten mit der mit dem Eigelb verquirlten Sahne legieren. Beim Servieren mit feingehackter Petersilie überstreuen.

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