

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister

Ulrich Richter

04924 Thalberg

Liebenwerdaer Strasse 39

Karpfen auf ungarische Art

Zutaten: 1 Karpfen,
für 4 Personen Rosenpaprika,
Salz,
2 große Zwiebeln,
2 EL Schweineschmalz,
1/4l Rotwein,
1/4l Sauerrahm,
2 Tomaten,
2 Knoblauchzehen,
1 Zitrone

Zubereitung: Den Fisch schuppen, ausnehmen, kurz abspülen und in Portionen teilen. Salzen und mit Rosenpaprika bestreuen. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in Schweineschmalz bräunen und anschließend mit dem Rotwein löschen. Die in Würfel geschnittenen Tomaten, Sauerrahm, Rosenpaprika, gepresster Knoblauch, Salz und die geriebene Schale der Zitrone hinzufügen und gut verrühren. Die Fischportionen einlegen und 20 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salzkartoffeln servieren und mit fein geschnittener Petersilie garnieren.

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