

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister**  
Ulrich Richter

**04924 Thalberg**  
Liebenwerdaer Strasse 39

## Karpfen blau

**Zutaten:**  
für 4 Personen

1 ganzer Karpfen (ca. 1,5 kg),  
1/8 l Weinessig,  
5 Wachholderbeeren,  
2 Gewürznelken,  
7 schwarze Pfefferkörner,  
2 Lorbeerblatt, 1 große Zwiebel,  
2 Bund Suppengrün bzw. Karotten, Selleriewurzel,  
½ Liter Weißwein.

**Zubereitung:** Den Fisch waschen, mit Pfeffer und Salz würzen, mit Essig beträufeln und 20 Minuten ziehen lassen.  
Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben. Suppengrün und Wurzeln waschen und in Stifeln schneiden. Die Zwiebel mit Schale halbieren. Salzwasser mit Weißwein aufkochen, Gewürzsäckchen, Zwiebel und Gemüse hineingeben und ca. 10 Minuten kochen.  
Den Karpfen in den kochenden Gewürzsud geben und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.  
Den Karpfen auf einer warmen Platte mit den Gemüsestifeln anrichten und mit Petersilkartoffeln und Rotkohl servieren.

Tipp: Meerrettich und zerlassene Butter mit servieren

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