

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister**  
Ulrich Richter

**04924 Thalberg**  
Liebenwerdaer Strasse 39

## Karpfen in Altbiersauce

- *1 küchenfertiger Karpfen von ca. 1500 g*
- *2 Zwiebeln*
- *1 Möhre*
- *1 Lorbeerblatt*
- *1 Zitrone, Schale und Saft*
- *3/4 l Altbier*
- *150 g brauner Pfefferkuchen, ger.*
- *50 g Butter*
- *Salz*
- *weißer Pfeffer*

Den Karpfen abspülen und in gut fingerbreite Scheiben schneiden. Zwiebel schälen. Die Möhre putzen und in Streifen schneiden. Zusammen mit dem Fisch, dem Lorbeerblatt, der Zitronenschale und dem Bier in einen länglichen Topf geben. Den Topf mit gefettetem Butterbrotpapier verschließen und in den vorgeheizten Backofen auf die unterste Schiene stellen. Bei 220°C etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Karpfenstücke herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Das Lorbeerblatt und die Zitronenschale aus dem Sud nehmen. Den Sud kurz aufkochen. Die Sauce mit den geriebenen Pfefferkuchen binden. Butterflocken in die Sauce schlagen und pikant abschmecken.

Die Karpfenstücke auf zwei Tellern verteilen und mit der Sauce begießen. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Rosenkohl.

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