

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Schleie nach Greizer Art

4 Schleien
150 ml Kräuternessig
Salz
250 g Zwiebeln
2 unbehandelte Zitronen
5 Sardellenfilets
125 g Butter
1 Bund Petersilie
Zitronenscheiben zum Garnieren

Schleien ausnehmen und vorsichtig innen und außen abspülen. Die Schleimhaut darf dabei nicht verletzt werden. Fische nebeneinander in eine Form legen. Essig erhitzen und über die Schleien gießen. 3-4 Minuten ziehen lassen. Aus dem Essig nehmen und salzen. Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden. Zitronen dick schälen, damit das Weiße vollständig entfernt ist. Geschälte Zitronen in Scheiben schneiden, Sardellenfilets hacken, Butter schmelzen, Petersilie waschen, einige Blätter beiseite legen, den Rest in die Bäuche der Schleien stecken. Zwiebeln und Zitronenscheiben in eine feuerfeste Form legen, Sardellenfilets darüber legen, Schleien draufsetzen. Das Ganze mit Butter übergießen. Im vorgeizten Ofen (E-Herd 200 Grad/Umluft 175 Grad/Gas Stufe 3) etwa 25 Minuten garen. Mit der übrigen Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren. Dazu schmecken Butterkartoffeln.

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