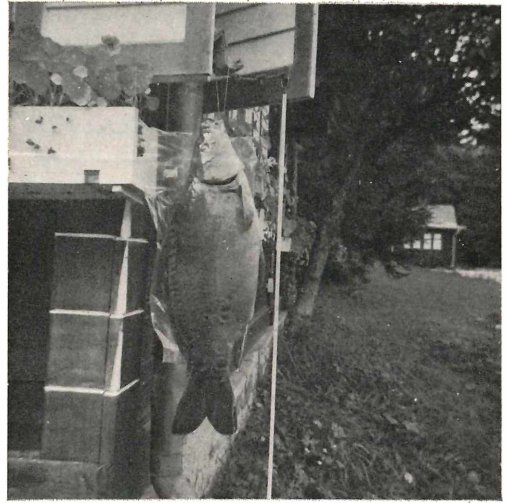


Petri Heil am Brennsee,

Kärnten



Von Herrn Ing. Hans Tillian aus Feld am See erhielten wir die Mitteilung über Fänge zweier kapitaler Karpfen aus dem Brennsee. Am 23. Oktober fing er aus dem 743 Meter hoch gelegenen See zuerst um 11.30 Uhr einen Spiegelkarpfen, Milchner, von 6.5 kg und 72 cm Länge und am Nachmittag um 17.30 Uhr einen zweiten Spiegelkarpfen, einen Rogner, von 85 cm Länge und 12 kg Gewicht! Nach den Jahresringen

auf den Schuppen zu schließen, waren beide etwa 18—19 Jahre alt.

Als Köder verwendete Herr Ing. Tillian kleine, gekochte Kartoffel mit Schale, in die er einen Drilling einzog. Der Köder samt Schnur, selbstverständlich ohne Schwimmer, wurde etwa 25 m vom Ufer auf Grund gelegt.

Die beiden „schweren Burschen“ waren trotz ihres Alters und ihrer Größe im Geschmack vorzüglich.

Der Fisch in der Küche

GEBRATENER KABELJAU

4 Scheiben Kabeljau, 2 gekochte Kartoffeln, 1 Tasse Tomatensoße, 4 gut geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons, eine Tasse leicht gesalzenes Mehl, 3 Eßlöffel Oliven- oder anderes Speiseöl, 2 Scheiben magerer Speck, etwas feingehackte Petersilie.

Die Kabeljauscheiben in Mehl wenden und in 2 Eßlöffeln Öl anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit den Champignons in dem restlichen Öl goldbraun braten. Auf jeden Teller ein wenig Tomatensoße geben, eine Scheibe Fisch hineinlegen, die gebratenen

Kartoffeln und Champignons darum gruppieren und zum Schluß jede Fischeibe mit einer halben gerösteten Speckscheibe und fein gehackter Petersilie krönen.

KABELJAU MIT NUDELN

1 kg Kabeljau im Stück, 1 Stange Lauch (Porree), 500 g Bandnudeln, 3 Eßlöffel geriebener Käse, eineinhalb Tassen Milch, 4 gestrichene Eßlöffel Butter oder Margarine, 1 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1 Kräutersträußchen (Petersilie, Kerbel usw. gebündelt), Salz und Pfeffer.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: [20](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Petri Heil am Brennsee, Kärnten 181](#)