

scheinen die effektivsten mechanischen Verfahren der Ausrottung zu sein.

EU-Ref.: keine (CZ)

Aqua-Flow-Ref.: TL2003-143

Forschungskordinator:

Dr. Pavel Kozak

Research Institute of Fish Culture and

Hydrobiology

Zatysi 728/II

389 25 Vodnany, **Czech Republik**

Tel.: +420 383382402

Fax: +420 383382396

E-Mail: kozak@vurh.jcu.cz

4 Tomaten

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Butter

Pfeffer

Paprikapulver

Sellerieblätter

150 g saure Sahne

Zubereitung:

Küchenfertigen Karpfen filetieren, Suppengemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden, Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Kopf, Gräten, die Hälfte der Zwiebelwürfel und Suppengrün in zwei Liter Salzwasser ca. 30 Min. kochen lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen, würfeln, Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und achteln. Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken.

Butter in einem Topf schmelzen, Karpfenstücke mit Kartoffelwürfeln, Paprikastreifen, Tomatenachteln und restlichen Zwiebelwürfeln hinzugeben und andünsten. Mit der abgeseihten Karpfenbrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und zerdrücktem Knoblauch würzen und ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Suppe gut abgeschmeckt in Teller füllen und mit Sellerieblättchen und einem Klecks saurer Sahne garniert servieren.

REZEPTE

Pikante Karpfensuppe

Für 4 Personen

(583 kcal/2436 kJ pro Person)

51 g E, 28 g F, 26 g KH)

Zutaten:

1 küchenfertiger Karpfen (ca. 1 kg)

300 g Suppengrün

6 Zwiebeln, Salz

500 g Kartoffeln

2 grüne Paprikaschoten



Besatz-Fische

aus der Teichwirtschaft Gut Waldschach

Wir erbrüten für Sie auf 124 ha Teichfläche in 97 Teichen **Karpfen, Wildkarpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Welse, Zander (-30 cm), diverse Störarten, Koi's (aller Farbklassen), auch Zierfische, Muscheln und Bitterlinge.**

Wir beraten Sie gerne! Der Transport erfolgt mit Spezial-LKW, und wir verfügen auch über ein Warmbruthaus und ein eigenes Labor.

Detailverkauf: Samstag 7.00 – 9.00 Uhr nach telefonischer Anmeldung.

Preisliste und Farbbroschüre sowie VHS-Video-Kassette auf Anforderung!

Teichwirtschaft
GUT WALDSCHACH

Teichwirtschaft Schloß Waldschach

A-8521 Waldschach, Tel. 0 31 85/22 21, Fax 0 31 85/23 90

e-mail: office@fische.at, internet: www.fische.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2004

Band/Volume: [57](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 284](#)