©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

weder von Hauskatzen, die bekanntlich ja große Fischliebhaber sind, oder möglicherweise auch von anderen Tierarten, die sich gerne in der Nähe von Flüssen oder anderen Wässern aufhalten.

Ich habe sowohl in der Lainsitz als auch in der Braunau wiederholt Aalrutten gefangen, niemals aber Aale. Worauf das Verschwinden der Aale in diesen beiden Flüssen zurückzuführen ist, konnte ich nicht erforschen und es bleibt dies ebenso ein vorläufig ungelöstes Rätsel wie viele andere. Interessant dabei aber ist, daß über die Landwanderung der Aale und ihre Vorliebe für Erbsenfelder, selbst sogar in Standardwerken wie Brehms Tierleben (Band Fische), Meyer's Konversationslexikon usw. Erwähnung getan wird und zwar in sehr ausführlicher Weise.

## Das folgende Fisch-Kochrezept

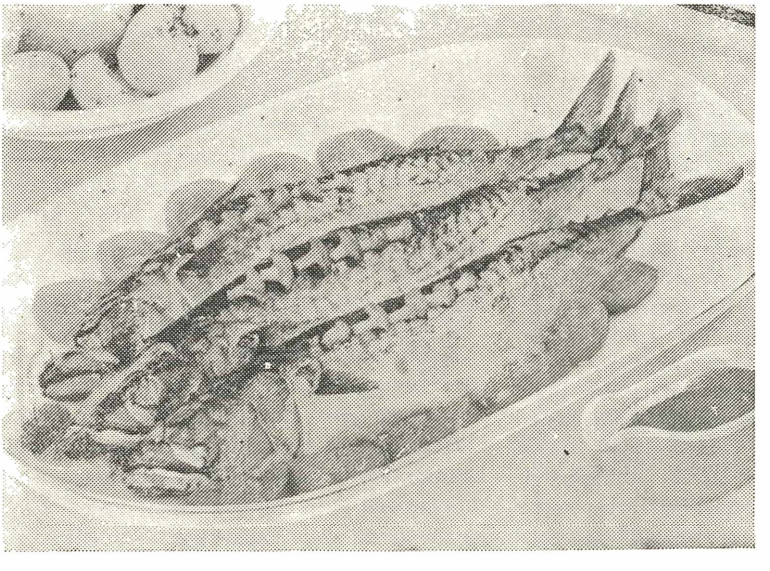
das uns samt beigegebener Abbildung, vom Pressedienst der Deutschen Fischereiwirtschaft zur Verfügung gestellt wurde, bezieht sich zwar auf die Zubereitung eines Seefisches, sicher aber enthält es auch Anregungen, die auf Süßwasserfische übertragen werden können. (Womit wir natürlich nicht meinen, daß nicht auch Makrelen — von diesen spricht das Rezept im speziellen — empfehlenswert sind und gut schmecken können!)

Der Pressedienst der Deutschen Fischereiwirtschaft wird uns laufend Rezepte zur Verfügung stellen, so daß wir auch weiterhin gelegentlich Zubereitungsvorschläge für Fische bringen werden. Zusammengestellt und empfohlen werden die Rezepte von Arne Krüger.

Und nun das Rezept:

„GEFÜLLTE MAKRELEN"

Möglichst große Makrelen gut säubern, ein Stück vom Rückgrat auslösen, um besser die Fische füllen zu können, leicht salzen, mit frischgemahlenem Pfeffer einreiben, mit Zitronensaft beträufeln. Füllung: 1/4 Pfund Rinderleber gut ausschaben, mit 2 Eßlöffel geriebenem Weißbrot, 1 Eßlöffel feingehackter Zwiebeln und 1 Eßlöffel gehackter Kräuter vermischen. 1 Eigelb dazurühren, sparsam mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer abschmecken. Masse in die Fische füllen, diese zunähen, in schwerer eiserner Pfanne mit gutem Olivenöl im Backofen unter fleißigem Begießen gar braten. Auf gut vorgewärmter Platte hübsch anrichten, eventuell mit Tomaten- und Zitronenscheiben sowie Petersilie dekorieren. Dazu frische junge Kartoffeln servieren.



# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1962

Band/Volume: 15

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: Das folgende Fisch-Kochrezept: "Gefüllte Makrelen" 108