

Fischrezepte

Räucherfisch-Kroketten

600 g Räucherfisch von Haut und Gräten befreien, in kleine Stückchen zerpfücken und mit 2 bis 3 in Milch eingeweichten Brötchen, Petersilie und einer Prise Salz vermengen; zu Rollen formen, in geriebenen Semmeln wenden und in heißem Fett goldgelb backen. Als Beilage Salat, Tomaten oder feines Gemüse. Karotten schmecken besonders gut dazu.

Englischer Räucherfisch-Toast

4-6 Weißbrotscheiben toasten und mit dem von Haut und Gräten befreiten Fisch von 400 g Räucherfisch sowie 2 feingewiegten Gewürzgurken belegen. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenn bereiten, mit etwas Brühe, Rahm und einem Eidotter abziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brotscheiben streichen, mit Käse bestreuen und im Backofen einige Minuten überkrusten. Auf jede Scheibe einen Tupf Tomatenketchup geben. Heiß servieren.

FISCHTEICH

derzeit nicht besetzt, ca. 2500 m² groß, etwa 50 km von Wien entfernt und über die Südautobahn erreichbar, wird ab sofort verpachtet. Zuschriften werden an die Redaktion der Zeitschrift „Österreichs Fischerei“ unter „Regenbogenforelle“ erbeten.

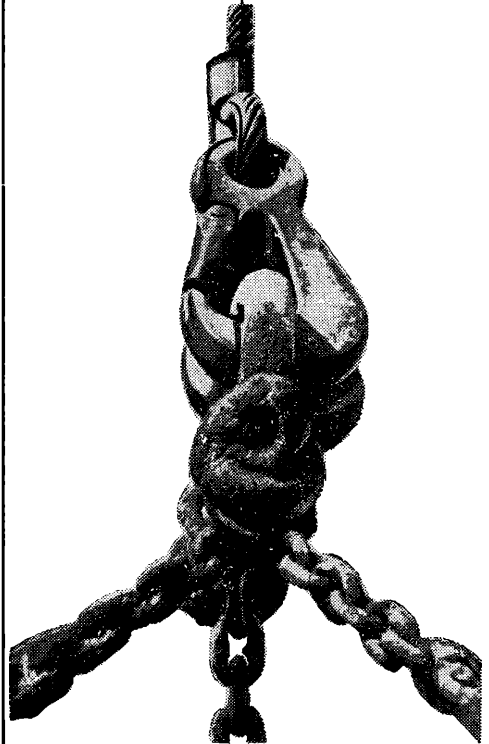
Größere Mengen gesunde, Waldviertler K₁, reine Schuppner und reine Spiegler hat im kommenden Frühjahr abzugeben:

**Kinsky'sche Teichwirtschaft,
3860 Heidenreichstein, NÖ., Telefon Nr. 8**

Im Frühjahr abzugeben: ca. 80.000 Stück K₁, Spiegler, ca. 7—10 cm Länge;
ca. 10.000 Stück S₂, à 100 g.

**Teichwirtschaft Waidhofen / Thaya, NÖ.,
Telefon 182**

BICOLON-S



BICOLON-S SUPER

Neu – mit noch höheren Reißwerten
In jedem besseren Fachgeschäft.
Generalvertretung für Österreich

RÖSSLER

Fischereigeräte, Seilerwarenhandel
Karl Kramreiter
Wien V, Schönbrunner Str. 75

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [21](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Fischrezepte 57](#)