

sem »FISCH UND FANG«-Extra: Wo fängt man in der Bundesrepublik Deutschland. Auf 166 Seiten lernt der Angler über 3.100 Angelgelegenheiten kennen. Von Flensburg im Norden bis Garmisch-Partenkirchen im Süden. Neben grundsätzlichen Anregungen für Planung und Vorbereitung kurzer Wochenendausflüge oder längerer Urlaubsreisen gibt das Sonderheft Kurzinformationen über die einzelnen Orte, über ihre Lage und die Anfahrt, über touristische Auskunftsstellen, die Ausgabe von Angelkarten, über Gebühren, Beherbergungs- und Campingmöglichkeiten. Besonders wertvoll sind die Angaben über die in den empfohlenen Gewässern vorkommenden Fischarten, ihre Fangzeiten und Mindestmaße und Schonzeiten, Unterkünfte, Campingplätze, und viele weitere Freizeitangebote wie Badeplätze, Minigolf, Reiten, Tennis. Von der nächsten Auflage an sollen auch Angelgebiete in der DDR aufgenommen werden.

REZEPTE

Marinierte Brachsenfilets

1 Brachsen filieren und häuten, gehäutete Filets in 2 cm breite Streifen schneiden.

Für die Marinade:

Zu gleichen Teilen 5%iger Weinessig und Wasser je nach Bedarf.

5 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

2 Zwiebeln in Ringe geschnitten

1 Eßlöffel Zucker

1 Eßlöffel Salz

10 Pfefferkörner

1 Eßlöffel Senfkörner

1 Zweig Estragon

Die Marinade in ein verschließbares Gefäß geben, Filetstreifen einschichten; die Filetstreifen müssen mit der Marinade bedeckt sein. Gefäß verschließen und mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eine delikate Variante dieses Rezeptes kann man machen, wenn die fertig marinierten Filetstreifen mit den Zwiebelringen in eine mit Zucker, Salz und Pfeffer und etwas Marinade abgerundete Soße aus saurer Sahne oder Creme fraiche legt und noch einige Zeit im Kühlschrank ziehen läßt.

Gefüllte Forelle

Zutaten:

4 Stück Forellen, ½ Dose Champignons, 10 dag Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 2 dag Butter, 2 dag Brösel, Salz, Pfeffer, 1-2 Eier, 5 dag Mehl, 5 dag Brösel, Paprika.

Zubereitung:

Forellen waschen, innen und außen abtrocknen, Champignons waschen und hacken, Zwiebeln und Petersilie fein hacken. Champignons, Zwiebel und Petersilie in Butter anrösten, Brösel dazugeben und würzen. Mit dieser Farce die Forellen füllen, anschließend durch zerklopftes Ei ziehen, in Mehl und Bröseln wenden und in einer Bratpfanne in erhitztem Fett kurz anbraten. Danach die Forellen in eine gefettete, feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Rohr bei ca. 180°C fertigbacken.

Beilagenvorschlag:

Salat oder Petersilkartoffeln.

Garnitur:

Broccoli, Zitronenspalten

Beachtenswertes:

Forellen nach dem Einlegen ins heiße Fett kurz niederdrücken, da sie sich sonst aufbiegen.

2 Stück **Aufzucht-/Hälterungsbecken** – Maße: 500/130/120
Transportbehälter, 1000 l, mit Ablaufrutsche – 195/102/65
alles neuwertig, **preisgünstig abzugeben**. **Telefon 0 56 74 / 54 63**

Gebrauchtes tragbares **Elektrofischereigerät** zu kaufen gesucht.
Auch Leihgerät gegen **Einladung in privates Au- od. Teichrevier**
mit Spitzenbestand möglich.



Walter Mayer, Kendegasse 8/12/22
1210 Wien, Tel. 0 22 2 / 25 40 194

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1990

Band/Volume: [43](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 138](#)