

REZEPTE

Zigeunerfisch (schmackhaft und ausgiebig)

Zutaten:

1½ kg Fisch, ¾ kg Kartoffeln, 20 dag Zwiebeln, 20 dag geräucherter Speck, 15 dag Butter, ½ l Sauerrahm, Paprika, Salz.

Zubereitung:

Der Fisch wird geputzt und der Länge nach auseinandergeschnitten, in Portionen geteilt, gesäuert, gesalzen und eine Viertelstunde liegengelassen. In einer feuerfesten Schüssel gibt man zerlassene Butter und bereitet darin in Scheiben geschnittene, gekochte, speckige Kartoffeln aus. Die Fischportionen werden darübergelegt, dazwischen kommen Zwiebel- und Speckscheiben und nach Be-

lieben Paprikascheiben. Das Ganze wird mit einem ¼l Rahm übergossen und so lange in das heiße Rohr (ca. 170° C) gestellt, bis der Fisch durchgebraten ist (ca. ¾ Std.). Nun mit dem restlichen Rahm übergießen und nochmals 5–6 Minuten ins heiße Rohr stellen. In der Bratenschüssel servieren, event. mit nadelig geschnittenem Parrika bestreuen.

Beilage: Grüner Salat und nach Geschmack einen guten Schilcher oder hier auch Rotwein.

Gebratener Fisch mit Rahmkren

Ca. 25 dag schwere, geschnittene, sauber geputzte Fischstücke werden an der Hautseite eingeschnitten, gesäuert, gesalzen, leicht gepfeffert und an der Hautseite bemehlt. Mit der bemehlten Seite nach unten legt man die Fische in sehr heißes Fett oder Öl, nach Belieben auch Butter, die nicht zu heiß gemacht werden darf, brät sie zu einer

So einfach war

Sauerstoffmessen noch nie



Mikroprozessor-Taschen-Sauerstoffmeßgerät Oxi 96 mit vollautomatischer Eichung und automatischer Luftdruckkorrektur.

- Ein Tastendruck genügt – das Gerät eicht sich selbsttätig. Der integrierte Drucksensor kompensiert automatisch den Luftdruck. Eine Orsthöhenkorrektur über Tabelle bzw. Barometer ist jetzt nicht mehr erforderlich.
- Das Gerät arbeitet mit der neuentwickelten Sauerstoffelektrode EO 96 mit IMT-Kompensation.
- Selbstverständlich mißt das Gerät auch die Temperatur.
- Wahlweise Batterie- oder Netz/Akku-Betrieb.

Oxi 96-B/SET Batteriebetrieb kpl.-Set ÖS 9.690,-
 Oxi 96-A/SET Netz/Akku-Betrieb kpl.-Set ÖS 10.520,-
 Oxi 92/SET Batteriebetrieb kpl.-Set ÖS 8.600,-
 Preise zzgl. MwSt.

Bitte fordern Sie unseren Prospekt "WTW Taschen-Sauerstoffmeßgeräte" an, bei Ihrem Fachhändler oder direkt bei uns.



Ihr Fachhändler für die Fischzucht:
FISCHEREIBEDARF G. HRASTINGER
A-9361 ST. SALVATOR, Tel. 042 68 / 20 94

OxiCal®-Eichgefäß für WTW-Schnelleichung

schönen, goldgelben Farbe, dreht sie um und brät sie etwas langsamer (event. im Rohr) fertig. Beim Anrichten mit einigen Tropfen Bratfett begießen und mitgebratene Kartoffeln als Beilage geben.

Rahmkren: Der geriebene Kren wird mit sau-

rem Rahm, Salz und Zitronensaft vermischt, so daß eine cremige Sauce entsteht. (Man kann den geriebenen Kren vorher in einem Sieb mehrmals mit kochendem Wasser übergießen, damit er entschärft wird, dann abtropfen und auskühlen lassen.)

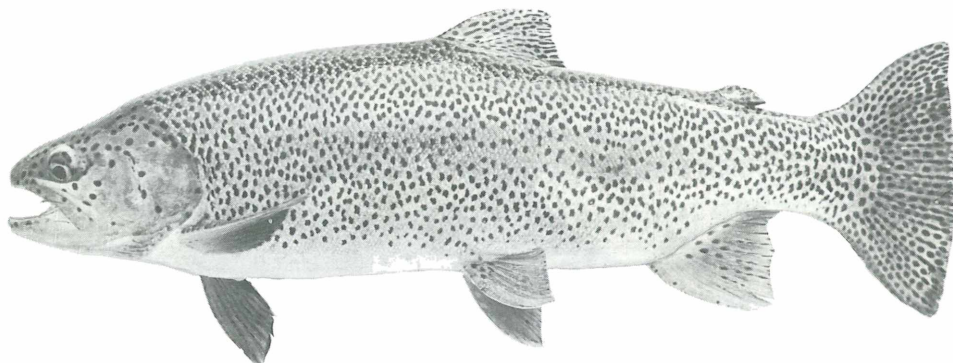
Forelleneier HEIMISCHE ZUCHT – ERSTE QUALITÄT

FORELLENZUCHT DOLEZAL
3105 ST. PÖLTEN-Oberradlberg
Tel. 0 27 42 / 65 02 42

Bachsaiblinge
Bach- und Regenbogenforellen
Eier
Brut
Setzlinge
Speisefische

Forellenzucht St. Florian
St. u. G. Karlhuber
5261 UTTENDORF OÖ.
Tel. 0 77 24 / 20 78

Achleitner Forellen



la-Qualität
Regenbogenforellen

- Brütlinge, vorgestreckt
- Setzlinge, 1jährig

Preiswertes Angebot aus eigenem Fischzuchtbetrieb:

Meine Forellen sind ausgezeichnet durch erstklassige Fleischqualität, Schnellwüchsigkeit und robuste Gesundheit. Es werden nur selbstgezüchtete Forellen verkauft.

Forellenzucht Johann Achleitner, 5230 Mattighofen, Ruf 0 77 42 / 25 22

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1991

Band/Volume: [44](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 215-216](#)