

REZEPTE

Rosmarinfisch

Je ½ grüne und rote Paprikaschote, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 Scheiben Toastbrot, 3 kleine Zweige frischer Rosmarin (oder 2 Teelöffel getrockneter), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Teelöffel Edelsüß-Paprika, 1 ganzer küchenfertiger Fisch (etwa 600 g; z. B. Brasse, Barbe, Rotbarsch, Zander), 1 Zitrone, 1/8 l Weißwein.

Paprikaschoten waschen, entkernen, in feine

Würfel schneiden, abgezogene Knoblauchzehen, Zwiebel und Brot fein würfeln. Alles mit einem Teelöffel feingehackter Rosmarinadeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fisch unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Zehn Minuten stehen lassen. Innen und außen salzen. Mit der Hälfte der Paprikamischung füllen. Wein und restlichen Rosmarin in eine feuerfeste Form geben. Fisch darauflegen, mit der restlichen Paprikamischung bestreuen. In den kalten Backofen schieben. Auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 35 Minuten garen. Dazu: Kartoffelbrei, Pell- oder Salzkartoffeln bzw. Brot.



Neue Bücher

Öko-Adreßbuch mit Internet-Zugang. Von H. Soyka. 1999. 420 Seiten, DIN A4, Broschüre inkl. CD-ROM. Verlag OEDA/Soyka, Alseggerstraße 37, A-1180 Wien. Preis: öS 398, + Versandkosten.

Das neue Öko-Adreßbuch sorgt für den be-

sten Überblick über den sichtlich boomenden Umweltmarkt in Österreich: Von Bauen und Wohnen bis Solartechnik, von Ernährung und Gesundheit bis Umweltconsulting u.v.m. sind alle passenden Anbieter samt wichtigen Tips leicht zu finden. Gegenüber der letzten Ausgabe von 1997 wurden 68% der Eintragungen korrigiert und über 4000 Neueintragungen vorgenommen.

Als besonders leistungsfähige Suchhilfe enthält das Nachschlagewerk alle 10.000 Adressen auch auf einer beigeschlossenen CD-ROM, welche überdies den kostenlosen Einstieg in die Internetplattform ÖKOWEB ermöglicht.

2 Fischereireviere zu verpachten

Krems – Sipbach · ab 1. April 2000

Revier Krems 1: Krems von Nettingsdorfer Wehr bis Brücke Traunufer Landesstraße (ca. 4 km) + Nebenbach: Gamsbach (ca. 4,5 km)

Revier Sipbach/Weißkirchnerbach: Sipbach + Mühlbach (ca. 900 m)

Anfragen und Angebote bitte an:

NPF-HOLDING AG, A-4054 Nettingsdorf-Fabrik
Telefon 0 72 29 / 863 - 209, Telefax 0 72 29 / 863 - 314

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: [53](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 30](#)