



**Abb. 11:** Auch der Leopard erbeutet bei Gelegenheit einen der großen Welse

auch die meisten von den Fliegenfischern genutzten Forellengewässer.

#### LITERATUR

- Skelton, P., 2001. A complete guide to freshwater fishes of southern Africa. 2<sup>nd</sup> ed. Struik Publishers, Cape Town, South Africa, 395 pp.
- Thieme, M. L., R. Abell, M. L. J. Stiassny, P. Skelton et al., 2005. Freshwater ecoregions of Africa and Madagascar: a conservation assessment. World Wildlife Fund, U.S., Island Press, Washington DC, 431 pp.
- Waters, J. M. & J. A. Cambray, 1997. Intraspecific phylogeography of the Cape galaxias from South Africa: evidence from mitochondrial DNA sequences. *Journal of Fish Biology*, 50 (6): 1329–1338.

## REZEPTE

### Flussbarsch – sauer eingelegt

*Zutaten für die Soße:*

2 Zwiebeln, 1 Zitrone, 25 g Butter, 25 g Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  $\frac{1}{8}$  l Weinessig,  $\frac{1}{8}$  l trockener Weißwein, Pfefferkörner, Salz, Estragon.

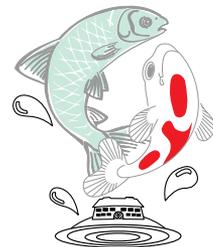
1 kg Barsche nach dem 3-S-System vorbereiten, in Mehl wenden und in Butterschmalz goldgelb ausbraten. Gebratene Barsche in ein tiefes, feuerfestes Gefäß legen.

Zwiebeln und Zitrone schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Fisch verteilen. Butter und Mehl anschwitzen, mit Wasser, Essig und Wein aufgießen, Pfefferkörner, Salz und Estragon zufügen und gut durchziehen lassen.

Die Soße über den Fisch gießen, abkühlen lassen und abgedeckt 2 Tage in den Kühlschrank stellen.

**www.Fische.at**  
**Besatzfische aus eigener Zucht**

von **A** wie Amur bis **Z** wie Zander  
aus 98 naturbelassenen Teichen.



**Teichwirtschaft**  
**GUT WALDSCHACH**

aus dem Ei schlüpfen lässt;  
stecken gesunde Topfische  
dahinter.



Kontaktieren Sie uns,  
wir beraten Sie gerne!  
DVD auf Anfrage !

A-8521 Schloß Waldschach 1, T: +43 (0)664/3411212, M: office@fische.at, www.fische.at

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: [65](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 158](#)