

# Rezepte von Josef Rohrmeier sen. zur Fischzubereitung

## Fisch Sülze

Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Karpfen vom Kopf und Flossen befreien. Anschließend werden die Fische gehäutet, filetiert, gesalzen und gepfeffert. Nach dem Würzen werden diese im heißen Fett gebacken. Nach diesem Vorgang sind die gebackenen Karpfen zu entgräten.

Karotten, Sellerie, Lauch klein schneiden und abrösten. Die Zwiebel ebenso klein schneiden aber in eine extra Pfanne abrösten!

Sülzstand nach belieben zubereiten, Soßenwürfel (Maggi) dazugeben und abschmecken.

Fisch und Gemüse vermischen und mit zubereitetem Sülzstand übergießen und kaltstellen.

Guten Appetit