

Medienwoche der 6.Klasse IGS Zell

„Hobbys und Schule“

Interview mit Herrn Maringer

Hallo!

1. Seit wann angeln Sie?
Seit 1991. Da war ich 7
2. Wieso angeln sie?
Weil man sich entspannen und anstrengen kann.
3. Mach ihnen das angeln Spaß?
Ja, weil es Tage gibt wo man viel fängt und wo man nichts fängt.
4. Was haben sie schon gefangen?
Ich habe schon Dorche, Zander, Schleie, Schellfisch, Forelle.
5. Was war ihr größter und schwerster Fisch?
Er war 1m groß und 6kg schwer.
6. Gehen sie alleine angeln oder mit Freunden?
Ich gehe mit Freunden und alleine angeln.
7. Essen sie die Fische selber?
Ja

8. Wo angeln sie?

Ich angle an der Mosel, im Rhein, an Stauseen und im Atlantik.

9. Haben sie ein spezielles Rezept, das sie und empfehlen können?

Ja. Ich bereite die Fische immer in Bierteig zu.

Die Zutaten:

Menge	Maß	Zutat
800g	g	Seelachsfilet
1	St	Zitrone
1	Prise	Salz
150	ml	helles Bier
3	St	Eigelb
3	St	Eiweiß

Zubereitung

Das Fischfilet säubern, portionieren, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Für den Teig Mehl, Bier und Eigelb verrühren, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Den vorbereiteten Fisch mit einer Gabel portionsweise durch den Teig ziehen und in den heißem Öl ca. 5min ausbacken