

## Medienwoche der 6.Klasse IGS Zell

„Hobbys und Schule“

### Angelrezept

Wenn man den Fisch gefangen hat muss man ihn verarbeiten. Als erstes nimmt man den Fisch aus. Nach dem Ausnehmen wird der Fisch gewaschen und dann werden die Schuppen entfernt. Nach dem Schuppenentfernen wird der Fisch in eine kalte Box mit Eis gelegt damit er frisch bleibt. Vor dem Essen werden kleine Fische in Salz eingelegt. Große Fische werden mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann paniert. Kleine Fische auch aber sie werden zuerst in Salz eingelegt. Nach dem würzen wird der Fisch gebraten oder gebacken.

