

<b>Versorgen, Vorbereiten für die Küche</b>	<b>Seite</b>
Drillen - Keschern - Betäuben - Abködern - Schlachten - Waschen - Vorbereiten zum Einfrieren	6 - 11
Schuppen - Spalten - Einschneiden - Portionieren - Filetieren	12 - 23
Aal: Eingeweide entfernen - Waschen - Enthäuten - Verpacken zum Einfrieren	24 - 27
Fisch ausnehmen (vom Rücken her)	28 - 29
Ringeln - Spicken - Einschneiden - Blut und Eingeweide vorbereiten	30 - 33
<b>Verwerten, Zubereiten in der Küche</b>	<b>Seite</b>
Fisch gekocht (Grundrezept) - Fisch blau - Karpfen polnisch - Fisch im Dampf garen -	
Fisch im Kochbeutel garen	34 - 35
Steckerlfisch - Grillfisch - Fisch gebacken - Karpfen fränkisch - Bratfisch sauer	36 - 37
Fischsuppe - Fischklößchen - Fischfrikadellen - Hechtklößchen	38 - 39
Fisch in der Pfanne braten - Fisch in Bratfolie garen - Fisch in Alufolie garen	40 - 41
Fisch dünsten - Aalrezepte	42 - 43
Filets beizen - Krebse zubereiten	44 - 45
<b>So isst man Fische und Krebse</b>	<b>Seite</b>
Zum Fischessen gedeckter Tisch - Forelle blau zerlegen	46 - 47
Krebse zerlegen - Fleisch auslösen - Servieren	48 - 53
Räucheraal filetieren und anrichten	54 - 55
Räucherbrachse zerlegen und essen	56 - 61
<b>Rezepte</b>	<b>Seite</b>
verschiedene Rezepte	62 - 65
<b>Karpfen - Ein Leckerbissen aus heimischen Gewässern</b>	<b>Seite</b>
Einleitung	66
Karpfen - Wie vorbereitet in die Küche?	67
Karpfen blau - Meerrettichsahne	68 - 69
Karpfen pochiert mit einer Soße nach Wahl	70
Karpfen mit polnischer Soße	71
Karpfen mit Meerrettichsoße	71
Karpfen mit Kapernsoße	71
Karpfen mit Pfeffersoße	72
Karpfen mit Dillsoße	72
Karpfen gebacken „fränkisch“	72 - 73
Karpfen gebacken im Bierteig	74 - 75
Karpfen nach „Müllerin-Art“	76
Karpfen im Pfannkuchenteig	77
Zwiebelkarpfen	78
Karpfen gebraten - Karpfen mit Rotwein	79
Karpfen gebraten mit Tomaten - Karpfen im Bratschlauch	80 - 81
Karpfen in Alufolie	82 - 83
Karpfenfond - Fischfond klären	84
Karpfensuppe klar	86
Karpfensuppe gebunden	87
Karpfen zerlegen	88