**1 Fernsehen – Landesfunkhaus MV**

**Info-Blatt**

**Rute raus, der Spaß beginnt!**

**Aal total mit dem Friesen-Original**

Sendung:

27.10.2024 I 16.00 Uhr

**Gewässer:**

Weißkniewehle, Speicherbecken Lundenbergsand, Forellensee Nordstrand, Soholmer Au

Nordfriesland hat in Sachen Angeln einiges zu bieten. Kleinere Seen wie das „Weiße Knie“, die durch Deichbrüche entstanden sind, Flüsse, Forellenseen, Kanäle und das Angeln an der rauen Nordseeküste, von den Inseln und Halligen.

**Hauptfischarten:**

Hecht, Barsch, Zander, Aal, Forelle, Aland, Karpfen, Schlei, Brassen, Rotauge

Garnelen und Signalkrebse

**Mindestmaße und Schonzeiten:**

Hecht 50 cm 1. Januar – 15. Mai

Zander 50 cm 1. Januar – 31. Mai

Aal 50 cm

Karpfen 35 cm

Schleie 25 cm

Weitere Infos auf [www.schleswig-holstein.de](http://www.schleswig-holstein.de)

**Besondere Bestimmungen:**

Der Ukelei und der Edelkrebs sind in Schleswig-Holstein ganzjährig geschützt.

**Kontakt:**

Forellensee Nordstrand – RiNi’s Angelmeile

Am Kurhaus

25845 Nordstrand

Tel.: 0170 / 32 37 585

Weißkniewehle

ASV Nordseekant

Alf Hansen

Nedderlund 19

25866 Mildstedt

Tel.: 01511 / 64 62 466

Soholmer Au

Fischereigenossenschaft Südwesthörn. Bongsiel

Heie-Juuler-Wäi 1, 25920 Risum-Lindholm

(Angelkarten bei Jörg Ovens)

Angelgeräte Ovens

Parkplatz

Andreas-Clausen-Straße 2

25813 Husum

Tel.: 04841 / 72432

**Fischgericht:**

**Krabbenbrötchen**

**Zutaten:**

ca. 50 g Nordseegarnelen

100 g Mayonnaise

100 g Joghurt

1 Bund Dill

4 Brötchen

1 Kopfsalat

**Zubereitung:**

Wasser zusammen mit einem Esslöffel Salz im Kochtopf – funktioniert auch auf dem Camping-kocher – zum Kochen bringen. Garnelen hineingeben und maximal 4 Minuten kochen lassen. Dann abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken!

Danach: pulen!

Brötchen zur Hälfte aufschneiden, nicht ganz! Die untere Hälfte mit Mayonnaise, Joghurt und etwas Dill bestreichen, Salatblatt darüber und schließlich die Garnelen rauf legen.

Dazu passt ein kühles Bier!