**Info-Blatt:**

**Rute raus, der Spaß beginnt!**

**Staffel 12 – Folge 1**

**Quappen schnappen an der Oder**

**Sendung am 22.10.2022 um 16.00 Uhr im NDR Fernsehen**

Gewässer: Oder

Länge: 866 km

Hauptfischarten: Wels, Zander, Hecht, Barsch, Aal, Aalquappe, Döbel

Für unseren Bereich (km 547,5 bis km 704) gelten die Regelungen vom Fischereihof

„An der Festung Küstrin-Kietz“ die „**Große Oderkarte“**

Mindestmaße/Schonzeiten: Hecht 45 cm /1.02. – 31.03.

 Quappe 30 cm

 Zander 45 cm

 Wels 60 cm

Angelmethoden: Grundangeln, Feederangeln, Spinnfischen

Kontakt für die Große Oderkarte:

Detlef Schneider & Sohn GbR

15328 Küstrin-Kietz

Fischereihof OT – Kuhbrücke

Tel.: 033479 /54888

[www.oderfischer.de](http://www.oderfischer.de)

Ansprechpartner:

Carsten Dibke

Angelverein Ortsgruppe Schwedt/Oder 1922 e.V.

Brückenstraße 2

16303 Schwedt/Oder

Infos und Angelkarten:

Angelhaus Uckermark

Handelsstraße 19

16303 Schwedt/Oder

Tel.: 03332 253417

**Fischgericht:**

(für 3 Personen)

**Quappe (Fischfilet) mit Fliedermussauce**

**(wir haben notgedrungen einen Döbel genommen… )**

**Zutaten:**

Für die Fliedermussauce:

Fliederkreude (EL)

Mehl (EL)

Salz (Prise)

Essig (Schuss)

Margarine (EL)

Wasser (500 ml)

Fischfilet (2-3 mittlere Quappen)

Zitrone

Salz und (Zitronen) – Pfeffer

Butterschmalz

Butter

**Zubereitung**

**Fliedermussauce:**

Mehl, Zucker, Salz, Essig und 500 ml Wasser verquirlen.

Dann einen knappen EL Fliedermus abstechen und im Topf mit den weiteren Zutaten auflösen lassen. (Geheimtipp von einem Gastronomen aus Hohenwutzen: Schuss Malzbier dazu)

**Fischfilet:**

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen

Döbelfilets auf der Hautseite braten

Salzen und mit Zitronenpfeffer würzen, Klacks Butter dazu

Wenn das Filet fast durch ist, einmal ganz kurz von der Fleischseite anbraten

Dazu schmecken Stampfkartoffeln und ein kühles Bier