

Süßwasserfischfilets nach Matjes-Art



geeignete Fischarten:

Filets von möglichst fettreichen Fischarten wie Rotaugen, Nase, Aitel
(Filetgewicht bis max. 200 g)

Verhältnis Fisch / Lake: pro 1 kg Fischfilet 1 Liter Lake

Lake: auf 1 Liter Wasser 50 g Reifeintensor und ca. 100 g Kochsalz zugeben

Reifezeit: 60 - 80 Stunden bei einer Lake-Temperatur von 8 - 10 ° C
wichtig: täglich 1 - 2 mal umrühren!
nach der Reifezeit die Filets kurz wässern

Lagerung: Bis zu 4 Wochen im Kühlschrank (ca. 4 ° C) in Öl
oder vakuumverpackt tiefgefroren

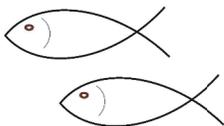
Verzehr: Die Filets gekühlt verzehren!

Bezugsquelle für Reifeintensor:

Geben Sie im Internet "Reifeintensor" in einer Suchmaschine ein.
Auf diesem Weg erhalten Sie mehrere Lieferanten mit
haushaltsüblichen Verpackungsgrößen.

Produktthinweis:

Es gibt Reifeintensoren mit Konservierungsstoffen (60.000 EC+K) und
ohne Konservierungsstoffen (60.000 EC) und sogen. Kräuter-
Matjesreifer.
(für weitere Produktinformationen Katalog anfordern)



Fachberatung für das Fischereiwesen des Bezirks Mittelfranken

Maiacher Str. 60 d
90441 Nürnberg

Tel: 0911-424399-0 / Fax: 0911-424399-22
fischerei@bezirk-mittelfranken.de

