

Ausgabe: 01 \Sept 05

Preis: 2,50€

Wochenblick

Ihr Anzeigenmarkt für die ganze Region

Verdiene Dein Geld mit
Deinem Körper
*Bist Du jung? Siehst Du gut aus?
Bist Du unabhängig? Brauchst Du
Geld? Hast Du die perfekten Maße?*
Dann melde Dich bei uns: Chiffre 66366

V E R K A U F E !
GUT ERHALTENE MÄNNERBADEHOSE
GÜNSTIG ABZUGEBEN. MUSTER IST
ORANGE-BLAU KARIERT. SIEHT NICHT
NUR GUT AUS, TRÄGT SICH AUCH GUT.
PREIS VHB, TEL.: 05251/50006005

Suche Brieffreundin in OWL.
Wohne in München und suche
jemanden, der genauso gerne
Briefe schreibt wie ich.
Chiffre 20405

Sie sucht ihn: Ich bin 34 und
bildhübsch. Habe lange blonde Haare
und grüne Augen. In meiner Freizeit
koche ich sehr gerne oder gehe
chinesisch Essen. Bist Du charaktervoll
und ehrlich? Dann schreib' mir!
Chiffre 20504

Guter Nebenverdienst möglich.
Arbeiten von zu Hause aus.
Kugelschreiber zusammensetzen auf
400€-Basis. 0180 3434343433

**Hier könnte auch Ihre
stehen. Deshalb
zögern Sie nicht und
rufen Sie uns an.**



Beweis 2.1

Zeitschriften-Annonce

Fundort:

im Zimmer von Ricarda

Fischers Mahlzeit -Kochen mit Fischen

THUNFISCH, GESPICKT UND MARINIERT

ZUBEREITUNG:

Den Fisch waschen und mit Streifen von Sardellenfilets spicken. Aus Zitronensaft, Wein, Salz, Pfefferkörnern, den Kräutern, Lorbeerblatt, enthäuteter Zwiebel und Knoblauch Marinade bereiten, den Fisch 3 Stunden darin einlegen. Dann gut abtropfen lassen, trockentupfen. In der Pfanne im Öl kurz anbraten. Die Tomaten



in einen Topf geben, den Fisch darauf legen. Mit der Marinade begiessen. Den Topf schliessen und in den kalten Backofen stellen, aufheizen.

ZUTATEN:

4 Scheiben Thunfisch, 10 Sardellenfilets, 1 Zitrone, 1 Tasse Wein, Salz, Pfefferkörner, 2 TL Tr.kräutermisch. der Provence, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl, 1 Dose Tomaten

Seite 45

Fischers Mahlzeit -Kochen mit Fischen

FORELLE MÜLLERIN

Forelle (250-350gr) abtrocknen, mit Salz einreiben und im Mehl wenden.

Petersilie in den Bauch streuen und in heissem Öl oder Butter auf jeder Seite ca. 5-6 Min. Braten. Die Forelle auf vorgewärmten Teller anrichten, mit brauner Butter übergiessen, Und mit Petersilie garnieren.



FORELLEN-FILETS MIT STEINPILZEN

Steinpilze oder eine Mischung von Pilzen waschen und in Butter mit gehackten Schalotten sautieren und würzen. Bei halber Garzeit Doppelrahm begeben und etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Filets dämpfen, auf heissen Teller anrichten und mit der feinen Pilzsauce übergiessen. Dazu reichen Sie Kartoffeln, Nudeln oder weissen Risotto und grünen Salat.



Seite 46

Beweis 2.5

Kochrezepte

Fundort:

im Zimmer von Kai