

## **Verschiedene Teigarten zum Karpfen und Friedfischangeln**

### **Infolyer der Jugendgruppe des Fischereiverein Haunstetten**

Immer wieder werden wir Jugendleiter von unseren Jungs und natürlich auch von den erwachsenen Mitgliedern nach Angelteigrezepten und deren Zubereitung gefragt.

Hier eine Zusammenstellung einiger Grundrezepte, mit denen Ihr experimentieren könnt.

Als erstes ein paar wichtige Grundregeln:

- Wenn möglich zur Zubereitung das Wasser aus dem zu beangelndem Gewässer verwenden, d.h. die Trockenmasse mit zum angeln nehmen!
- Vor der Zubereitung die Hände im Angel-See waschen, somit überträgt man nicht den Eigengeruch auf den Teig.
- Zuviel Lockstoff kann das Gegenteil bewirken, wenn's euch angenehm riecht ist's richtig!
- Ruhig Lebensmittelfarben in Rot oder Braun verwenden (oder Schokopulver), heller oder gelber Teig hat wegen der vielen Mais-Angler mittlerweile eine Warnfunktion!

### **Forellenteig**

Forellenfutter( Pellets) zermalen, Semmelbrösel im Verhältnis 1:2 und ein Ei dazugeben.

Masse durchkneten und nach eigenem Ermessen mittels Wasser weicher oder Semmelbrösel härter kneten.

Ersatzweise eignet sich auch allerlei Katzentrockenfutter als Pellet Ersatz.

*Dieser Teig eignet sich hervorragend zum Fang von Forellen, da er das Futter aus der Forellenzucht imitiert.*

### **Lebkuchen-Karpfenteig, Anis- Karpfenteig**

Semmelbrösel, Zucker, Kakaopulver oder Schokopuddingpulver und gemahlenes Lebkuchengewürz (gibt's im Gewürzfach der Supermärkte) vermengen und mit Ei zu einer Teigmasse verkneten. Je nach gewünschter Konsistenz mittels Wasser/ Ei weicher oder mittels Semmelbrösel härter kneten.

Je nach Geschmack kann mit allen Zutaten variiert werden.

Dieser Teig lässt sich auch mit gemahlenem Anis zubereiten.

*Dieser Teig eignet sich hervorragend zum Fang von Sommerkarpfen, da er das Schleckermaul zum Naschen verleitet.*

### **Vanille-, Marzipan-, Zitrone- oder Rum- Karpfenteig**

Semmelbrösel, Zucker, Vanille-Puddingpulver und evtl Vanille Backaroma flüssig (gibt's im Gewürzfach der Supermärkte) vermengen und mit Ei zu einer Teigmasse verkneten. Je nach gewünschter Konsistenz mittels Wasser/ Ei weicher oder mittels Semmelbrösel härter kneten.

Je nach Geschmack kann mit allen Zutaten variiert werden.

Dieser Teig lässt sich auch mit Bittermandel(Marzipangeschmack), zitrone oder Rum Backaroma zubereiten.

*Dieser Teig eignet sich hervorragend zum Fang von Sommerkarpfen, da er das Schleckermaul zum Naschen verleitet.*

### **Knoblauch- Karpfenteig**

Semmelbrösel, Knoblauchpulver (gibt's im Gewürzfach der Supermärkte) vermengen und mit heißem Wasser + Suppenbrühe oder Ei zu einer Teigmasse verkneten. Je nach gewünschter Konsistenz mittels Wasser/ Ei weicher oder mittels Semmelbrösel härter kneten.

Gegebenenfalls kann der Geschmack kann mit Maggi variiert werden.

*Dieser Teig eignet sich hervorragend zum Fang von Karpfen, Barben und anderen Friedfischen im Fluss(aber auch im See) aufgrund des deftigen Geschmack.*

### **Käseteig, Leberkästeig**

Semmelbrösel, Streichkäse (gibt's im Kühlfach der Supermärkte) vermengen und mit heißem Wasser + Suppenbrühe oder Ei zu einer Teigmasse verkneten. Je nach gewünschter Konsistenz mittels Wasser/ Ei weicher oder mittels Semmelbrösel härter kneten.

Wer die Matscherei mag kann den Teig auch mit passiertem Leberkäse zubereiten

*Dieser Teig eignet sich hervorragend zum Fang von Karpfen, Barben und anderen Friedfischen in der kälteren Zeit im Fluss(aber auch im See) aufgrund des deftigen Geschmack.*

### **Fischteig**

Semmelbrösel mit gemanschten Sardellen oder Meeresfrüchtemix (gibt's im Kühlfach der Supermärkte) vermengen und mit Ei zu einer Teigmasse verkneten. Je nach gewünschter Konsistenz mittels Wasser/ Ei weicher oder mittels Semmelbrösel härter kneten

*Dieser Teig eignet sich hervorragend zum Fang von Karpfen, Barben und anderen Friedfischen in der kälteren Zeit im Fluss(aber auch im See) aufgrund des deftigen Geschmack.*