

Schmankerln und „Sitzweil“

WILDWOCHE Rezept von Ewald Altenbuchner für die Leser

SCHMIDMÜHLEN. Die 31. Wildwochen in Schmidmühlen und Emhof haben am vergangenen Wochenende begonnen. Ewald Altenbuchner vom Gasthof „Zum Goldenen Lamm“ verrät den Lesern der MZ sein Rezept für Hirschkalbschnitzel mit Rotweinsauce und Pfifferlingen.

Auf der Menükarte im Gasthof „Zum Goldenen Lamm“ findet man allerdings nicht nur Hirschkalbschnitzel, auch Hirschkalbsrahmgulasch, Rehbraten nach Art des Hauses, Jungwildschweinbraten in Rahmschwammerlsoße, Hirschkalbsteak in pikanter Feigensoße und Wildplatte „Goldenes Lamm“ oder ein Wildpfandl für Zwei

werden in der Küche „gezaubert“. Rahmschwammerl oder Herbstliche Blattsalate sind die Empfehlung für jene, die fleischlos genießen möchten. Auf Vorbestellung werden gebratene, gefüllte Wildente „Lauteracher Forst“ für Zwei und gebratener Rehrücken in Hagebuttensoße für Vier serviert.

Im Rahmen der Wildwochen gibt es auch am Samstag, 19. November, ab 19 Uhr eine „Oberpfälzer Musikantensitzweil“, bei freiem Eintritt. Mitwirkende sind dabei die „Gerner Zipfelklatzcher“ mit ihren unverschämten Wirtshausliedern, die Brucker Saitenmusi und die Schmidmühlner Sängerrinnen. (abu)

REZEPT: HIRSCHKALBSCHNITZEL



Ewald Altenbuchner empfiehlt Hirschkalbschnitzel mit Rotweinsauce und Pfifferlingen.
Foto: abu

- ▶ **Zutaten für 4 Portionen:** 4 Schnitzel vom Hirschkalb aus der Oberschale, Salz und Pfeffer, einige geputzte Pfifferlinge, 2 Karotten in Würfelchen geschnitten, 1 Zwiebel gehackt, 2 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, 500 ml Rotwein, 240 ml Wildfond
- ▶ **Zubereitung:** Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und in eine ofenfeste Form mit Deckel legen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln im Bratensatz andünsten, Nelke und Lorbeerblatt beigebraten und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und Wildfond zugeben, kurz aufkochen lassen und alles über die Schnitzel gießen. Den Deckel auflegen und die Schnitzel im Ofen etwa 20 Minuten schmoren. Die Schnitzel dann aus der Form nehmen und zugedeckt beiseite stellen. Die Sauce pürieren und mit einem Sieb abpassieren. Anschließend in einer Pfanne kurz die Pfifferlinge scharf anbraten und zur Sauce geben. Mit Gewürzen nochmals abschmecken.
- ▶ **Als Beilagen** empfiehlt Ewald Altenbuchner Käseknödel oder Fingernudeln und Gemüse nach Wahl. (abu)