

# Das „Goldene Lamm“ gibt sich musikalisch

**GASTRONOMIE** Familie Altenbuchner empfiehlt für das Jubiläumsmenü „1000 Jahre Schmidmühlen“ als Vorspeise Kürbiscremesuppe, als Hauptgericht Wildgulasch.

**SCHMIDMÜHLEN.** Die 30. Wildwochen in Schmidmühlen und Emhof gehen in das letzte Wochenende. Familie Altenbuchner vom Gasthof „Zum Goldenen Lamm“ empfiehlt Jubiläumsmenü „1000 Jahre Schmidmühlen“ als Vorspeise Kürbiscremesuppe mit Sahne und Ingwer, Hauptgericht Wildgulasch.

Auf der Menükarte im Gasthof „Zum Goldenen Lamm“ findet man Gerichte, angefangen vom Jubiläumsmenü „1000 Jahre Schmidmühlen“,

über was Leichtes mit Rahmschwammerl oder Herbstliche Blattsalate. Auf Vorbestellung gibt beispielsweise gebratene und gefüllte Wildente „Lauteracher Forst“ für Zwei oder gebratenen Rehrücken in pikanter Hagebuttensoße für Vier.

An Veranstaltungen findet am Samstag 13. November ab 19 Uhr ein „Oberpfälzer Musikantensitzweil“ mit der Brucker Saitnusi, den Schmidmühlner Sängerinnen und Harmonikspielern aus Schmidmühlen und Umgebung statt. Zu jedem Wildessen gibt's zum 30-jährigem Bestehen ein Los.

Der 1. Preis ist ein Wellnessgutschein für 2 Personen (Wert ca. 380 Euro), 2. Preis zwei Karten für die Heilige Nacht von Ludwig Thoma mit Enrico de Paruta und 3. Preis eine Karte für die Heilige Nacht von Ludwig Thoma mit Enrico de Paruta. (abu)



Klaus Altenbuchner (von links), Elfriede Altenbuchner und Ewald Altenbuchner in der Küche  
Foto: abu

## REZEPT FÜR DAS JUBILÄUMSMENÜ „1000 JAHRE SCHMIDMÜHLEN“

### ➤ Zutaten jeweils für 4 Portionen:

**➤ Kürbiscremesuppe mit Sahne und Ingwer:** 1 Kürbis (Hokkaido), 1 Stück Ingwer (so groß wie eine Cocktailtomate), 700 ml Gemüsebrühe, 250 ml süße Sahne, etwas Öl zum anbraten, Salz, Muskat;

**➤ Zubereitung:** Den Hokkaidokürbis nur waschen und 1 x teilen, Stiel und Kerne entfernen. Danach in grobe Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, ebenfalls groß zerkleinern und mit dem zerkleinerten Kürbis in einem Topf mit et-

was Öl anrösten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und anschließend gut pürieren. Die Sahne dazu geben, noch mal aufkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken.

### ➤ Wildgulasch:

750 g Wildgulasch, 1 Zwiebel(n) 50 g, 4 Ei gutes Öl (z. B. Rapsöl), Pfeffer, Salz, einen halben Tl. Thymian, einen halben Tl. Majoran, 3 Ei. Tomatenmark, 1 Ei Mehl, 2 Lorbeerblätter, 1 Nelke(n) oder 1 Prise Nelkenpulver, ein viertel Liter Wein (rot), einen halben Liter Wildfond, 150 g

Pfifferlinge, 2 Ei Crème double, 1 Bund Thymian (frisch);

**➤ Zubereitung:** Gulaschfleisch waschen, trocken tupfen. Zwiebel abziehen, würfeln. Das Fleisch portionsweise im erhitzten Öl anbraten. Zwiebelwürfel kurz mit braten. Das Ganze nun mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran beherzt würzen. Tomatenmark und Mehl unterrühren, kurz anschwitzen. Lorbeerblätter und Nelke zugeben. Rotwein und Wildfonds anwärmen, nach und nach zugeben. Das Gulasch etwa eineinviertel

Stunde schmoren lassen. Frische Pfifferlinge mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen (nicht in Wasser abspülen, dann werden es „Wasserlinge“!). Dosenpilze abtropfen lassen. Herausheben und die Pfifferlinge im ausgetretenen Fett 3 bis 4 Minuten braten. Salzen, pfeffern, Pfifferlinge und Crème double zum Gulasch geben und fünf Minuten köcheln lassen. Falls notwendig, leicht binden. Mit dem frisch gehackten Thymian bestreuen. Wer mag, kann das Gulasch noch mit 2 Tl. Preiselbeeren nachschmecken.