



Weiden (wt). Mahlzeit!

Es ist schon interessant, wieviele tolle Köche es in unserer Region gibt. Jede Woche können wir, können Sie sich in Ihrer RUND-SCHAU davon überzeugen.

Sich von den Künsten des Chefkochs der Weidener „Dotscheria Altes Weizenbrauhaus“ verwöhnen lassen darf sich **Gerlinde Krapf** aus Weiherhammer. Sie hat uns vergangene Woche eine Karte geschickt und wir schicken sie nun zum Essen.

Wenn Sie diese Woche in der Gaststätte „Zum Alten

Schuster“ zu zweit speisen und nichts dafür bezahlen möchten, dann schreiben Sie uns doch einfach eine Postkarte. An die „aktuelle Oberpfälzer RUNDSCHAU“, Hochstraße 21, 92637 Weiden. Und bitte schreiben Sie Ihre Telefonnummer drauf.

Für alle die, die auch diese Woche ob der unheimlichen Resonanz leer ausgehen, ein kleiner Trost: Kochen Sie doch einfach das **Kalbsgeschnetzelte mit Steinpilzen** nach. Oder versuchen Sie's weiter. Irgendwann gewinnen auch Sie. Und das Supergewinnspiel am Ende des Jahres wartet ja auch noch auf Sie.

Der Chef beim „Alten Schuster“, **Robert Drechsel**, hat uns und natürlich auch Ihnen dieses feine Rezept verraten. Robert Drechsel ist 38 Jahre alt, war lange Zeit bei Mövenpick in München beschäftigt. Im Jahre 1987 hat der gebürtige Pressather hat die Gaststätte „Zum Alten Schuster“ in Weiden übernommen.

Also. Jetzt ist aber Essenszeit. Das Kalbsgeschnetzelte reicht für vier Personen und

man hat folgende Zutaten:
600 g Kalbshüfte
400 g Steinpilze
1 Zwiebel gewürfelt
0,1 l trockenen Weißwein
0,4 l Sahne
Petersilie
Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:
Pilze waschen, in Scheiben schneiden, Kalbfleisch schnetzeln, in einer Pfanne mit sehr heißem Pflanzenöl kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Zwiebel mit etwas Butter un der Pfanne glasig dünsten, die Pilze zugeben, mit Weißwein ablöschen, Sahne aufgießen und reduzieren bis die Soße dicker wird.

Abschmecken, mit Salz und Pfeffer, das Fleisch dazugeben und kurz aufkochen.

Fertig!
Als Beilage empfiehlt der Chef Spätzle oder Rösti. Man trinkt dazu einen trockenen Frankenwein.

Und übrigens: Die Weidener Schmankerlwochen sind noch lange nicht zu Ende!