FEINSCHMECKER

Heute zu Gast im Gasthof Güthlein

Wildente mit Apfel-Steinpilz-Füllung

Zutaten

1 Wildente

2 Brötchen

1/8 l Milch

2 Eier

1 mittelgroßer Apfel
in Würfel ca. 1/2 cm schneiden

1 Karotte
in Würfel ca. 1/2 cm schneiden

100 gr. Steinpilze
in Würfel ca. 1/2 cm schneiden

1/2 Zwiebel
in Würfel ca. 1/2 cm schneiden

1 Eßl. gehackte Petersilie

Brötchen in Scheiben schneiden und mit der warmen Milch übergießen.

Zwiebel, Karotten und Steinpilze anbraten.

Alle Zutaten mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Wildente von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, füllen und ca. 1 1/2 Std.im Ofen braten.

Als Beilage Kartoffelkloß und Blaukraut reichen

Georg Ritter

Leon Beyerer

ANZEIGE

Jana Güthlein

Regionale fränkische Küche auf hohem Niveau auch to go

Güthlein´s Gasthof und ihre 2 Metzgereien in Büchenbach versorgen Sie zuverlässig mit exzellenten Mahlzeiten

Jetzt ist Wildzeit im Gasthof „Zur Einkehr“ in Erlangen-Büchenbach. Da gibt es täglich Gans und Rehbraten. Karpfen aus dem Aischgrund steht ebenfalls auf der Speisekarte. „Auch unsere fränkischen Hausschmankerln sind sehr beliebt. Dazu gehören Oma´s Schweinebraten, ofenfrisches Schäuferle und die bekannten Güthlein´s fränkische Bratwürste. Und natürlich unsere feinen Steaks“, so Marga Güthlein. Zu den vegetarischen Angeboten gehören die feine Cremesuppe vom Büchenbacher Biokürbis oder die hausgemachten Kürbis-Quinoa Taler mit Feldsalat. Familie Güthlein achtet sehr auf die regionale Herkunft ihres Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Zutatenangebotes. Alle Gerichte von der Karte gibt es auch to go. Telefonisch oder per WhatsApp bestellt, können Sie das köstliche Essen schon nach ca. 10 Minuten abholen.

Frisches Fleisch aus hauseigener Metzgerei

Güthleins Gasthof „Zur Einkehr“ ist in Erlangen das einzige Restaurant mit einer hauseigenen Metzgerei. Jörg Güthlein, Metzgermeister und Koch, führt die Metzgerei und achtet persönlich auf die Frische und Qualität des Fleisches und der Wurstwaren. „In unseren zwei Metzgereien – direkt neben dem Gasthof in der Dorfstraße und im Einkaufszentrum in der Mönaustraße am Rudeltplatz – bieten wir Ihnen täglich von der heißen Theke schnelle, abwechslungsreiche Essen. Klassiker wie unsere Bratwürste, der Fleischkäs oder ein Schnitzel sind auch immer dabei. Wir haben auch in Corona-Zeiten für Sie offen.“

Güthleins Küche für zu Hause

Jana Güthlein ist sehr kreativ und lässt sich immer wieder neue Angebote einfallen. So können sich z.B. Firmen das köstliche Essen aus der regionalen Küche liefern lassen. Wer seinen Mitarbeitern oder Freunden etwas Gutes schenken möchte, kann sich leckere Geschenkkörbe zusammenstellen lassen, mit Schmankerln aus der hauseigenen Metzgerei und Küche. „Jetzt zu Corona-Zeiten wird es schwierig, die beliebten Weihnachtsessen mit der Firma, dem Verein oder Freundesgruppen wie gewohnt bei uns zu feiern. Auf unser Essen müssen Sie aber dennoch nicht verzichten“, verspricht Jana Güthlein. „Wir können Ihnen zum Beispiel 30mal Hirschbraten einvakuumieren. Sie schenken, dieses leckere Essen Ihren Mitarbeitern und diese können es – jeder bei sich zu Hause, aber dennoch auch ein bisschen gemeinsam –genießen. Für die Festtage können Sie das Essen bei uns vorbestellen und abholen. Wir haben viele kreative Ideen, wie die Vorweihnachtszeit und das Weihnachtsfest auch heuer kulinarisch gelingen.“

Tolles Team sucht Verstärkung

Gesucht wird ein Koch (w/m/d) mit Erfahrung in fränkischer Küche und ein Receptionsmitarbeiter (w/m/d). Für die Metzgerei wird ein engagierter Fleischereifachverkäufer (w/m/d) gesucht und ein erfahrener Mitarbeiter (w/m/d) für die Filialleitung in der Dorfstraße. 48 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten im Güthlein-Team, einige schon seit über 40 Jahren.

Alena Kropf und Leon Beyerer

**Alle Gerichte von der Karte gibt es bei Güthleins auch to go.
Telefonisch oder per WhatsApp bestellt, können Sie das köstliche Essen schon nach ca. 10 Minuten abholen.
Bezahlen können Sie auch mit dem City-Gutschein Erlangen.**