

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

30 JAHRE ALPENKULINARIK

DIE RONHEIDER STUBEN

TOPFGUCKER

JANUAR 2014



Foto: Andreas Stenndl

TOPFGUCKER

Ronheider Stuben

Ronheider Berg 221
52076 Aachen
Geöffnet täglich (außer Di.)
von 11.30 bis 23 Uhr
Telefon 0241/943 65 00
www.ronheider-stuben.de

Grüß Gott, Aachen!

Seit genau 30 Jahren verwöhnt Hans Pritz die Kaiserstadt mit Alpenkulinarik

„**A**ls ich am 24. Januar 1984 an der Theaterstraße den *News-Treff* eröffnete, wollte ich etwas Wiener Atmosphäre und österreichische Schmankerl in die Stadt bringen“, erinnert sich Hans Pritz. Ziel erreicht. Mit Erfolg. 2001 zog der Gastronom an den Ronheider Berg um. Die dortigen *Ronheider Stuben* des gebürtigen Salzburger, der im Westzipfel seine neue Heimat gefunden hat, sind seither ein Synonym für hochwertige österreichische und böhmische Spezialitäten in ganz Aachen – und weit darüber hinaus. „G’scheite alpenländische Küche kommt an“, weiß Hans Pritz nach 30 Jahren Gastronomie. Und er tut viel dafür, seine Gäste für einen Moment in eine Urlaubswelt zu versetzen: Dazu zählen das zünftige Ambiente seines Restaurants, der sonnige Biergarten im Sommer – und die unwiderstehlich guten Gerichte. Absolut authentisch ist der Chefkoch aus dem Zillertal. Michael Stock tischt seit zwölf Jahren Pinzgauer Käsespätzle, Tafelspitz, Backendl, Wiener Schnitzel, Haxen und mehr auf. Der 43-Jährige verführt mit Mehlspeisen wie Topfenknödel, Kaiserschmarrn und Apfelkücherl. Eine süffige Maß, erlesene Weine oder ein feiner Obstler runden den Kurztrip köstlich ab.

Feste feiern auf Ronheide

Die passende Kulisse gibt’s als *Beilage*: Den Anstieg zum kulinarischen Südviertelgipfel am Ronheider Berg erleichtern Parkplätze und eine Busanbindung vor der Tür. Das Restaurant bietet zudem Möglichkeiten für Feierlichkeiten jeder Art. Die hauseigenen Feste mit Tiroler Live-Musik sind legendär. Keine Frage, dass der Ronheide-Wirt auch sein Jubiläum feiert: Ein Vier-Gänge-Menü verwöhnt mit Genüssen vom Gebirge bis nach Salzburg. Hans Pritz freut sich mit einem herzlichen „Grüß Gott“ auf seine Gäste. Und BAD AACHEN freut sich mit allen Aachenern auf Alpen-Schmankerl in der Kaiserstadt! cf

■ Wer den Hauptgang des Jubiläumsmenus (s. Rezept) in den *Ronheider Stuben* genießen möchte, sollte vorab reservieren (s. oben).

HANS PRITZ EMPFIEHLT:

Gefülltes Salzburger Schnitzel

Zutaten für vier Personen:

4 Kalbsschnitzel aus der Schale à 150 g, 8 Scheiben Lungauer Schinkenspeck, 8 Scheiben Bergkäse, 200 g Champignons, 20 g Kapern (gehackt), Zitronenschale (gerieben), 100 ml Weißwein, 150 ml Sauerrahm, Brühe oder Kalbsfond, Petersilie (gehackt), Butterschmalz, Mehl, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel schön zart- und dünn klopfen, mit jeweils zwei Scheiben Speck, Käse und gehackten Champignons nach Gefühl belegen. Das Fleisch vorsichtig zusammenklappen, nach Belieben salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten gut anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit wenig Brühe aufgießen, und die Schnitzel bei mittlerer Hitze einige Minuten weich dünsten. Das Fleisch rausnehmen und in Folie warm halten. Die Sauce noch kurz reduzieren, dann die Kapern, Zitronenschale und Sauerrahm mit Schwung mit einem Schneebesen einrühren. Mit Mehl nach Belieben abbinden und noch einmal abschmecken. Beim Servieren Petersilie auf die Sauce streuen. Dazu schmecken zum Beispiel Fritten oder Salzkartoffeln sehr gut.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/

