



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

WAS LEIB & MAGEN ZUSAMMENHÄLT

KARNEVALSPROFIS GEBEN LECKERE TIPPS

TOPFGUCKER



Foto: Shutterstock.com - SeaWave

Was Leib und Magen...

...zusammenhält, um kräftig zu feiern, verraten vier Profi-Jecke

Fettdonnerstag

Sabine Verheyen (MdB) – Mädchere-Moderatorin

Worauf ich keinesfalls verzichte, ist ein gutes Frühstück. Auch wenn es bei der Mädchere-Sitzung der Börjerwehr Gulaschsuppe gibt, bin ich vor dem Auftritt kein Fan davon. Nach der Sitzung trinke ich ein (!) Bier, abends gibt es Puttes mit Senf.

Nelkensamstag

Jürgen Brammert – Kommandant Oecher Penn

Gemäß dem Motto *Das erste Frühstück zu Hause – das zweite in der Pause!* nehme ich beim Abholen des Kommandanten am Marschierort ein zweites Frühstückchen mit Puttes und einem (!) Wacholder zu mir. Gegen Mittag essen wir gemeinsam mit Hunderten hungrigen Jecken – für alle kostenlos! – Erbsensuppe (Foto r.) auf dem Katschhof.

Tulpensonntag

Paul (II.) Wilhelmi – Märchenprinz 2014

Ich stärke mich an meinem großen Tag mit einem saftigen Steak, Kartoffeln und viel Salat. Zum Nachschmecken esse ich grünen Wackelpudding mit Sahne.

Rosenmontag

Bernd (I.) Marx – Prinz Karneval 2014

Frische Brötchen, Eier, Speck, Wurst, Käse: Das Wichtigste, um mich für den Rosenmontag zu stärken, ist ein ordentliches Frühstück, da danach kaum noch eine vernünftige Mahlzeit drin ist.

JÜRGEN BRAMMERTZ EMPFIEHLT:

Schnelle Erbsensuppe

Zutaten für vier Personen:

250 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 l Brühe, 2 Zwiebeln, 450 g tiefgekühlte Erbsen, 1 TL gerebelter Majoran, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Öl, Zucker, 4 Wiener Würstchen.

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebeln abziehen und grob hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Kartoffelwürfel unter Rühren darin dünsten. Erbsen zufügen, mit Wasser und heißer Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen und mit Deckel etwa 25 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Suppe mit Majoran, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Würstchen in Scheiben schneiden, in die Suppe geben und kurz darin erhitzen. Lecker!



Foto: Oecher Penn

I Diesen und alle weiteren Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net!

= ZEISS =
... FÜR BESSER-ESSER!

Foto: Foto Geyer Aachen

FLISCHEREI · BISTRO · PARTY-SERVICE

SENGE, SPRENGE, SCHNABELIERE!

Auch Märchenprinz Paul II. liebt die Fastelovendsleckereien wie Fleischwurst, Puttes & Co. aus Bistro und Fleischerei!

Ob Fleisch, Aufschnitt oder Wurst – bei uns finden Sie alle Waren aus kontrollierter Herkunft!

Lindenplatz 20 · D-52064 Aachen
Tel. 02 41/3 58 06 · Fax 02 41/2 81 81
info@zeiss24.de · www.zeiss24.de