

# ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

## RONHEIDER STUBEN

DAS PLUS AN GENUSS

TOPFGUCKER

MÄRZ 2017





Fotos: Andreas Ständl

## TOPFGUCKER

### Ronheider Stuben

Ronheider Berg 221, Aachen  
 dienstags Ruhetag  
 sonst täglich geöffnet von  
 11.30 Uhr bis 23 Uhr  
 Telefon 0241/9 43 65 00  
[www.ronheider-stuben.de](http://www.ronheider-stuben.de)

# Das Plus an Genuss

*Die Ronheider Stuben stehen für beste österreichische Küche in Aachen – seit 2002*

**15** plus 17 macht 32 – und ist ein Anlass zum Feiern! 1984 eröffnete Hans Pritz sein erstes Restaurant in Aachen, den News-Treff an der Theaterstraße. Der Österreicher brachte Schmankerl aus seiner Heimat und alpenländisches Flair in die Kaiserstadt. Das kam an. So gut, dass der Gastronom nach kurzer Pause im März 2002 an den Ronheider Berg zog. Seither gelten die Ronheider Stuben als Inbegriff *der* österreichisch-böhmischen Küche.

Wer hier noch nie ein Wiener Schnitzel probiert hat, wem die Pinzgauer Käsespätzle, das Backendl oder der Tafelspitz entgangen sind, der hat kulinarische Genüsse verpasst. „G’scheite Gerichte sind wir unseren Gästen schuldig“, weiß Hans Pritz, was Aachener lieben. Mit viel Liebe werden auch die leckeren Mehlspeisen zubereitet. Nicht nur der Kaiserschmarrn krönt jedes Essen, auch Marillenknödel und Co. sind eine Sünde wert. Im März feiert Hans Pritz 15 Jahre Ronheider Stuben. Und bietet passend zur Fastenzeit auch leichte Gerichte an (s. Rezept). Ein Plus mehr für die Ronheider Stuben!

#### HANS PRITZ EMPFIEHLT:

### Feine Fisch-Filets an Senfsauce

#### Zutaten für vier Personen:

800 g Fisch-Filet (entgrätet, mit Haut; jetzt bietet sich Skrei an, auch *normaler* Kabeljau oder Zander eignen sich gut), Kürbiskernöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer. *Für die Senfsauce:* 2 EL Butter, je 125 ml Sahne und Milch, 2 EL Senf, frisch gehackten Dill, geriebenen Muskat und Chiliflocken nach Geschmack, Salz, bunter Pfeffer, 1–2 EL Mehl. Gemüsebeilage nach Wahl.

#### Zubereitung:

Fisch waschen und in einer sehr heißen Pfanne in Öl scharf anbraten, auf der Seite mit Haut etwas länger in der Pfanne lassen. Danach salzen und pfeffern und im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten fertig garen; die letzten fünf Minuten das Gemüse mit reinstellen.

Butter mit Mehl unter vorsichtigem Rühren erhitzen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Mit Sahne und Milch aufgießen und rührend aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Sofort vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und zuletzt Dill abschmecken. Sauce auf Teller verteilen, Gemüse z. B. mit Salat und Tomaten zu einem lauwarmen Salat mischen (kann auch separat gereicht werden), Fisch obenauf legen, Salat mit steirischem Kürbiskernöl beträufeln. Wer keinen Fisch mag, probiert das Rezept mit Backendstreifen!

*Diesen und alle weiteren  
 BAD AACHEN-Topfgucker  
 finden Sie auch unter  
[www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)*



Foto: Shutterstock.com

SEIT 1820 PLUM'S KAFFEE

Neu im Sortiment:  
COLUMBIA Supremo

**Plum's Kaffee**  
 Deutschlands älteste Kaffeerösterei

Hammertweg 4 • Körbergasse 14 • Hof 2  
 Telefon: 0241-730 22 • [www.plumskaffee.de](http://www.plumskaffee.de)