

B A D N  
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

## HÜTTE 16

GAUDI FÜR GENIESSER AUF  
DEM WEIHNACHTSMARKT

TOPFGUCKER

NOVEMBER 2017



Fotos: Gerrards

## TOPFGUCKER

### Fleischerei Gerrards

Hartmannstraße 16  
Mo. bis Fr. 9 bis 18 Uhr  
Sa. 8 bis 14 Uhr  
Hütte 16: i.d.R. 11 bis 21 Uhr  
Telefon 0241/3 49 29  
[www.gerrards-fleischerei.de](http://www.gerrards-fleischerei.de)

# Hütten-Gaudi für Genießer

*Der In-Treff auf dem Weihnachtsmarkt punktet mit bester Qualität*

Die Hütte 16 zieht um. Keine Sorge, der beliebte Treffpunkt der Aachener Premium-Fleischerei Gerrards bleibt seinem Namen treu und empfängt einen Steinwurf vom Stammsitz an der Hartmannstraße 16 entfernt die Gäste nun am Elisengarten. Los geht die vorweihnachtliche Hütten-Gaudi pünktlich am Freitag, 24. November, zum Startschuss des Aachener Weihnachtsmarkts (s. S. 4/5).

Seit 2014 ist die Bude von Rolf Gerrards und seiner Frau Alex der Treffpunkt für Glühwein-Genießer und Fast-Food-Gourmets. Denn die Qualität ist hier wie im Fachgeschäft erstklassig: „Unser kulinarisches Konzept haben wir mit der Hütte 16 auch gastronomisch umgesetzt“, erklärt Rolf Gerrards. Heißt: Frische Produkte, höchste Ansprüche und die persönliche Betreuung der Kunden sind auch open air selbstverständlich. Wobei, so ganz unter freiem Himmel stehen nicht alle Besucher: Der schicke Stand in hellen Holzönen ist geräumig, bietet auch innen Platz. Nur abends und vor allem am Wochenende ist der Andrang eben so riesig, dass Trauben von Menschen sich um die Theken scharen.

„In privater und lockerer Atmosphäre bieten wir unseren Gästen warme Gerichte, ausgesuchte Weine, Biere und weihnachtstypische Heißgetränke an“, beschreibt Rolf Gerrards das Konzept. Neben Monschauer Senf- oder Kalbscurrywurst sind Burger mit Pulled Pork ein weiterer Hütten-Hit, deftiger Leberkäse gehört ebenso dazu wie edle Scampi mit *Spezielsauce*. Unschlagbar ist aber ein Gerrards-Gericht: Sauerbratengulasch! Wer's nachkochen möchte, findet rechts das Rezept. Bequemer ist allerdings ein Ausflug zur Hütte 16.

Während die Fleischerei den köstlichen Dauerbrenner am ersten Freitag jeden Monats frisch kocht, gibt es das fein zersetzte Meisterfleisch in der Hütte täglich. „Gerne können Sie einen Tisch reservieren, um mit Freunden, Bekannten oder Kollegen zu genießen und zu feiern“, rät Rolf Gerrards allen, denen jetzt das Wasser im Mund zusammenläuft. Frühzeitig anmelden sollten Kunden ebenso ihre Weihnachtswünsche in der Fleischerei, denn auch hier läuft vor dem Fest der Betrieb auf Hochtouren. Qualität zieht eben an – überall!

#### DIE FLEISCHEREI GERRARDS EMPFIEHLT:

### Saftiges Sauerbratengulasch mit Wunschbeilagen

#### Zutaten für vier Personen:

*Gulasch:* 1 kg eingelegte Rinderhüfte, 1 große Zwiebel, 400 ml Fleischbrühe, 200 g Aachener Kräuter-Bruchprinten, 2 EL Lütticher Delikatessen-Fruchtaufstrich, geschmacksneutrales hitzeverträgliches Öl, Salz, Pfeffer, Zucker. Beilagen nach Wahl.

#### Zubereitung:

Rinderhüfte waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden. In einer hohen Pfanne Öl heiß werden lassen, die Sauerbratenwürfel zusammen mit grob gehackten Zwiebeln scharf anbraten, dann mit Fleischbrühe ablöschen. Temperatur reduzieren. Kräuterprinten reinbröseln, Fruchtaufstrich hinzugeben und alles bei geschlossenem Deckel rund eine Stunde schmoren. Die Sauce zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Fleischerei Gerrards serviert auf dem Weihnachtsmarkt dazu Nudeln, aber auch (Brat-)Kartoffeln, Knödel oder knusprige Pommes Frites schmecken gut.

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



Foto: Fotolia.de