

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

STILVOLLER RAHMEN

METZGEREI BRACH AM DOM

TOPFGUCKER

OKTOBER 2018



Fotos: Michel Kitzinger

TOPFGUCKER

Metzgerei Brach am Dom

DOMHUISLI

Münsterplatz 11

Mo. bis Fr. 9 bis 18 Uhr

Sa. 8 bis 15 Uhr

Telefon 02 41/3 56 23

metzgereibrachamdom

@gmx.de

Vis-à-vis vom Dom

Bei Brach lädt der Event-Raum für fünf bis 30 Personen zum Entdecken ein

140 Jahre – genauso lange besteht die Metzgerei Brach nun bereits. 1878 wurde der Fleischer-Fachbetrieb in Aachen gegründet. Heute wird er in dritter Generation von Metzgermeister Arnold Brach geführt. Sein Großvater Anton Brach wählte den ersten Standort an der Adalbertstraße aus. Dort entschied sich Arnold Brach 1994, neue Wege zu gehen: Er wurde Mitglied im Naturverbund Niederrhein. Damit war der Schritt zur konsequenten Umsetzung aller Richtlinien von verbesserter Tierhaltung, natürlicher Aufzucht und Fütterung sowie fairem Umgang mit Mensch und Tier als Leitlinie des Unternehmens getan.

Und die Entwicklung ging weiter: 2010 eröffneten Arnold Brach und seine Frau Gaby ihr neu gestaltetes Geschäft am Münsterplatz. Vis-à-vis vom Aachener Dom, mit einem traumhaften Blick auf das erste deutsche UNESCO-Weltkulturerbe. In dem modernen Ladenlokal werden die Kunden erstklassig beraten. Zu den Spezialitäten gehören ausgezeichnete Rindersteaks, erstklassiges Schweinefleisch, Lamm und Kalb. „Im Oktober bieten wir unseren Kunden natürlich auch saisonale Besonderheiten an“, weckt Arnold Brach den Appetit auf köstlichen Leberkäs, würzige Weißwurst mit hausgemachtem bayerischen Kartoffelsalat und saftiges Kasseler mit Sauerkraut.

Stilvoller Rahmen für Feste aller Art

Ein zusätzliches Highlight des Geschäfts befindet sich auf der ersten Etage. Hier lädt ein stilvoll eingerichteter Event-Raum im historischen Ambiente zum Feiern ein. In heller Atmosphäre mit Holz und passender Deko können sich fünf bis 30 Personen treffen – und natürlich tafeln. Der Raum eignet sich für viele Festlichkeiten wie beispielsweise Empfänge nach standesamtlichen Trauungen, Familienfeiern oder auch Tagungen. Dass das versierte Brach-Team die Gäste bestens versorgt, versteht sich von selbst. Und wenn dann der einzigartige Blick auf das Wahrzeichen Karls des Großen fällt, ist das Erlebnis einfach perfekt!

ARNOLD BRACH EMPFIEHLT:

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

Zutaten für vier Personen:

1 kg Rinderbraten, 3 EL neutrales Fett zum Braten.

Für die Marinade: 750 ml kräftiger Rotwein, 500 ml Himbeeressig, 2 grob zerkleinerte Zwiebeln, 1 Möhre, 10 Wacholderbeeren, 5 Körner Piment, 5 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Salz, 1 EL Zucker.

Für die Sauce: 6 Kräuterprinten, 2 EL Apfelkraut, 3 EL Sultaninen, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer, evtl. Mehl.

Zubereitung:

Die Marinade aufkochen, anschließend fünf Minuten köcheln und dann erkalten lassen. Das Fleisch darin einlegen und eine Woche im Kühlschrank stehen lassen. Danach in 3 EL Fett von allen Seiten scharf anbraten. Gehackte Zwiebeln und Printen sowie Sultaninen und Apfelkraut hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend mit gut der Hälfte der abgeseihten Marinade ablöschen. Im zugedeckten Topf etwa zwei Stunden schmoren, dabei nach und nach die restliche Marinade hinzufügen. Die Sauce pürieren, bei Bedarf mit Mehl andicken.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Rosmarin-Kartoffeln und Apfelsmus.

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

BRACH
AM DOM