



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

**GUTE GANS
BRAUCHT ZEIT**

RONHEIDER STUBEN



Foto: Shutterstock.com - artcasta

TOPFGUCKER

RONHEIDER STUBEN

Ronheider Berg 221
52076 Aachen
Täglich 11.30 bis 23 Uhr
Dienstag Ruhetag
Telefon 0241/9 43 65 00
www.ronheider-stuben.de

Gute Gans braucht Zeit

Der krosse Braten ist (nicht nur) am Sankt-Martins-Tag eine Delikatesse

Manche Klassiker kommen nie aus der Mode – das gilt auch für köstliche Speisen. Eine saftig und kross gebratene Gans gehörte schon zu Großmutterns Zeiten an Sankt Martin und gern in der Weihnachtszeit auf den Tisch. Und auch heute noch läuft Gourmets das Wasser im Mund zusammen, wenn sie das verführerisch duftende Geflügel erwarten. Nur die Zubereitung, die ist nicht ganz so einfach, braucht ein bisschen Übung und Geduld.

BAD AACHEN verrät rechts, wie es geht. Wer sich das nicht zutraut, muss nicht verzagen. Denn Hans Pritz schafft gleich in doppeltem Sinne Abhilfe: In seinen Ronheider Stuben stehen dieser Tage neben herbstlichen Wildgerichten Gänsevariationen auf der Karte. Zudem bietet er den äußerst komfortablen Service, dass eine servierfertige Gans für heimische Familienfeste im Restaurant abgeholt werden kann – beides natürlich nur auf Vorbestellung.

Köstliches aus dem kulinarischen Süden

Schließlich will gut Gans Weile haben. Das weiß der gebürtige Österreicher, der sich seit 1984 in Aachen einen delikaten Namen bei Freunden des guten Geschmacks gemacht hat.

Seit 30 Jahren verwöhnt Hans Pritz die Aachener natürlich nicht nur mit knusprigem Braten: „G'scheite alpenländische Küche kommt hier bestens an“, weist der versierte Gastronom auf die Vielfalt seiner Karte mit immer wieder neuen Saisongerichten, aber auch heiß geliebten Dauerbrennern wie Käsespätzle, Tafelspitz, Backhendl, original Wiener Schnitzel, Haxen und süßen Verführungen vom Kaiserschmarrn bis zu Topfenknödeln hin.

Der kulinarische Süden ist eben nur eine kurze Fahrt entfernt, und sowohl Busanbindung als auch Parkmöglichkeiten sind in den Ronheider Stuben optimal.

■ Die BAD AACHEN-Topfgucker stehen auch als kostenfreier Download unter www.bad-aachen.net bereit.

HANS PRITZ EMPFIEHLT:

Knusprige Martinsgans mit Semmelknödel-Füllung

Zutaten für vier Personen:

Für die Semmelknödel: 6 Brötchen vom Vortag, 120 ml Vollmilch, 2 Eier, 2 Schalotten, jeweils 2 Zweige glatte Petersilie und Majoran, 1 EL Butter, nach Belieben Muskat und Pfeffer.
Weiterhin: 1 küchenfertige Gans (5 kg), 3 Äpfel, 2 Zwiebeln, 1 Orange, 300 g Maroni, 4 EL Bratenfond, 4 EL Calvados, etwas Honig, Salz, Pfeffer, Thymian, Beifuß.

Zubereitung:

Brötchen in Stücke schneiden, zusammen mit klein gehackten Schalotten und Kräutern sowie Butter und Gewürzen in eine Schüssel geben. Mit warmer Milch übergießen, 10 Minuten aufquellen lassen, gut durchmengen. Knödel formen, in siedendes (nicht kochendes) Wasser geben und 20 Min. kochen. Auskühlen lassen und stückeln. Derweil Schalen der Maroni kreuzförmig einschneiden, 20 Min. im Ofen rösten, Schalen entfernen, Fleisch vierteln. Gans innen und außen mit Honig und Gewürzen einreiben. Äpfel, Zwiebel und Orange säubern und würfeln. 2/3 mit den Knödeln und je 2 EL Bratenfond und Calvados vermengen. Gans mit der Masse füllen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Gans mit der Brust nach oben in einen Bräter legen, 500 ml heißes Wasser dazugießen, restliche Zutaten hineingeben. Nach 30 Min. Hitze auf 180 °C reduzieren, alle 20 Min. mit dem Saft großzügig übergießen. Nach spätestens 4 Stunden ist sie gar.

Foto: Andreas Steindl