

Rezepte durch die Zeiten

Auf S. 4 in dieser Ausgabe haben wir die historische Reise zurück zu den Anfängen unserer Stadt begonnen, jetzt setzen wir die Tour durch die Jahrhunderte kulinarisch fort: drei Ideen aus vergangenen Epochen.

DIE RÖMER EMPFEHLEN:

Klassisches Römertopf-Hähnchen

Zutaten:

1 ganzes Hähnchen (ca. 1,5 kg), Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, 4 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 4 Karotten, 3 Kartoffeln, 2 EL Olivenöl, Rosmarin & Thymian

Zubereitung:

Römertopf 15 bis 20 Min. wässern. Gemüse grob schneiden und in den Topf legen. Hähnchen würzen, ggf. mit Knoblauch & Kräutern füllen, auf das Gemüse setzen. Mit Olivenöl beträufeln, Deckel drauf. Bei 200 °C

(nicht vorgeheizt!) ca.

90 Min. garen, zum

Schluss 10 Min.

ohne Deckel

bräunen lassen.



Foto: Archiv

KAISER KARL EMPFIEHLT:

Linsen-Gemüse-Eintopf nach karolingischer Art



Foto: Shutterstock.com/etores

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Linsen (am besten braune oder grüne), 2 Karotten, 1 Pastinake oder Steckrübe, 1 Lauchstange, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Schmalz oder Rapsöl, 1 Handvoll frische Kräuter (z. B. Dost, Gundermann, Thymian, Petersilie), 1 TL Apfelessig (optional, für leichte Säure), Salz, Wasser

Zubereitung:

Linsen über Nacht einweichen, dann abspülen. Gemüse klein schneiden. In einem Topf (oder Römertopf) Schmalz erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin andünsten. Linsen und restliches Gemüse dazugeben, mit Wasser bedecken (etwa die doppelte Menge). Mit frischen oder getrockneten Kräutern würzen. Bei kleiner Hitze (oder im Ofen bei 180 °C auch im Römertopf) ca. 1 Stunde garen, bis alles weich ist. Mit einem Schuss Essig abschmecken – damals eine übliche Methode zur Konservierung und Geschmacksergänzung.

BAD AACHEN EMPFIEHLT EINEN GESCHMACKLICHEN AUSFLUG OHNE EIGENEN AUFWAND IN DER KÜCHE

Gedeckter Tisch im Wirtschaftswunderland

Gaststätte Watteler

Eickser Straße,
53894 Mechernich
Freitag, Samstag, Sonntag
11 bis 17.30 Uhr, die Küche
schließt um 17 Uhr.
Zur Speisekarte:



Seit Mai duftet es im LVR-Freilichtmuseum Kommern wieder nach herzhaften Klassikern und süßen Kindheitserinnerungen: Die Gaststätte Watteler hat eine neue Pächterin, die freitags, samstags, sonntags sowie an Feiertagen typische Gerichte der 1950er- bis 1970er-Jahre auf den Teller bringt. Gäste dürfen sich auf stilechten Mettigel, saftig

überbackenen Toast Hawaii oder fruchtig-grünen Wackelpeter freuen – dazu gibt's hausgemachte Limonade mit Zitrusnote, serviert im passenden Glas der Zeit. Ob im nostalgischen Schankraum oder draußen in der Gartenwirtschaft *Zur schönen Aussicht*: Hier wird jede Mahlzeit zur Zeitreise für den Gaumen.

Das historische Flair macht den Genuss perfekt. Die Gaststätte Watteler, ursprünglich aus Eschweiler über Feld, ist vollständig erhalten – von der robusten Theke über Tische und Stühle bis hin zu Gläsern, Bierdeckeln und sogar Knobelbechern. Während andernorts oft nachträglich ergänzt werden muss, wirkt hier alles wie aus einem Guss. Die liebevoll restaurierte Einrichtung aus den späten 1960er- und frühen 1970er-Jahren erzählt vom Wandel zur gemütlichen Speisegaststätte und lässt das Wirtschaftswunder kulinarisch wie atmosphärisch lebendig werden.



Foto: LVR

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