

Auch ohne Schnee passt's schon! Uriger Hüttenzauber in der ‚Almhütte‘

Jetzt ist er wieder weg, der Schnee. Dabei befanden wir uns gerade noch im glückseligen Winterzauber. Und wir hoffen auf weiße Winterferien in der Heimat. Müssen wir halt zum Skilaufen in die Alpen fahren. Dort gibt's wenigstens auch zünftigen Hüttenzauber und deftige Hausmannskost. Der Weg ist zu weit? Keine Sorgen! Almhütten gibt es nämlich auch in Dresden. Genau in Pleschen. Und noch genauer eine „Almhütte“, ein Restaurant mit österreichischer Lebensart.

„Ja Servus, grüßt Euch!“, werden die Gäste an der Leipziger Straße empfangen. Ganz so, wie man die Ösis halt kennt: gelassen, auch ein bisschen witzelnd und gleich geht's auch schon zu den Schmankerln über. Die werden hier nach originalen Rezepten zubereitet - frisch und aus vielen Produkten, die direkt von Bauern aus den Alpen bezogen sind. Nicht fehlen darf die Prittatensupp'n (2,80 Euro) oder Wiener Schnitzel mit Pommes (9,50 Euro). Auch Kaiserschmarr'n (klein 3,30 Euro, groß 5,90 Euro) oder hausgemachter Apfelstrudel (3,10 Euro) stehen auf der Karte. Darüber hinaus gibt's leckere Wochenspezialitäten, und Kenner schätzen den „Knaller“ des Hauses, Hüttenplatte für zwei - drei Sorten Fleisch, kleine Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse sowie verschiedene Saucen für 25 Euro. Das kulinarische Angebot kommt gut an und wird auch für Familienfeiern

(25 Personen) in der „Tiroler Stube“ genutzt, die mindestens genauso urig ist wie die Gaststube. Adresse: „Almhütte“, Leipziger

Straße 181, 01139 Dresden, Tel. 0351/8 47 07 70. Geöffnet: Mo.-Fr. ab 17 Uhr; Sa./So./Feiertage ab 11 Uhr. K. F.



Après-Ski und Tiroler Spezialitäten: In Dresden geht jetzt beides und Nicole Bör sorgt für flotte Bedienung in der „Almhütte“. Vormerken und unbedingt reservieren: Fasching am 17. Februar, Motto: „Ützi lebt!“



„Almhütten“-Chef Hans-Jürgen Breuer lädt ein: „Auf! geht's, lasst's Euch guat gehn hier!“ Fotos: Carla Arnold

Germknödel mit Pflaumenmus

Zutaten für 4 Portionen: 500 g Mehl, 40 g Hefe, 2 EL Zucker, 12 EL lauwarme Milch, 2 Zitronen (zum Abreiben), 2 Eier, 1 Prise Salz, 12 EL Pflaumenmus, 8 EL Butter, 120 g gem. Mohn, 4 EL Puderzucker.

Zubereitung: Für den Teig 200 g Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle machen. Zerbröselte Hefe und Zucker in die Kuhle geben und alles mit etwas Milch zu einem Teig kneten. Anschließend 15 min ziehen lassen. Zitronen abreiben, restliche Milch, das Mehl, die Eier und Prise Salz verrühren und unter den Teig kneten. Zudecken und an einem warmen Ort 20 min gehen lassen.

Den Teig in 12 Stücke teilen und mit bemehlten Händen flach pressen. Mit Pflaumenmus füllen und rund formen. Danach die

Knödel in leichtkochendem Wasser (5 min von der einen, 5 min von der anderen Seite) ziehen

lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!

