



Dragan Mitrovic und Stefan Knies (von links) servieren ihren Gästen hessische Hausmannskost und Balkanküche



Treffpunkt für Genießer: Das „Alt Sprendlingen“ ist beliebt bei seinen Gästen, die gutes Essen und schnellen Service schätzen

Hessen trifft Balkan

Im Restaurant „Alt Sprendlingen“ finden Genießer eine reiche Auswahl regionaler Köstlichkeiten – plus klassische Grillspezialitäten vom Balkan.

Seit gut einem Jahr weht den Gästen im Restaurant „Alt Sprendlingen“ ein ganz besonderer Duft um die Nase: der von typisch deutsch-hessischen Gaumenfreuden. Doch das ist längst noch nicht alles, denn die beiden Inhaber Stefan Knies und Dragan Mitrovic kombinieren Regional-typisches mit Spezialitäten vom Balkan. Kein Wunder, dass die beiden engagierten Gastronomen verkünden: „Unser Angebot ist in Dreieich einmalig.“

Für die Gäste von „Alt Sprendlingen“ heißt das: Sie können nach Herzenslust zwischen zahlreichen Fleischvariationen wählen – angefangen bei Kotelet, Schnitzel oder Steak über Lammfilet und Geflügel bis hin zu jenen Grillspezialitäten vom Balkan.

Dazu kommen verschiedene Spezialangebote: Montags etwa ist Lendchentag. Dann zaubern Stefan Knies und Dragan Mitrovic mit zehn unterschiedlichen Lendchenkreationen ein Lächeln in die Gesichter der Gäste. Und mittwochs, am XXL-Schnitzeltag, kommen Freunde großformatiger Portionen zum kleinen Preis auf ihre Kosten. Für alle hungrigen Gäste zur Mittagszeit bieten die beiden Restaurantinhaber täglich ein wechselndes Menü ab 5,50 Euro.

Und wer in seinem Magen einmal keinen Platz für warme oder kalte Küche findet, dem bietet das „Alt Sprendlingen“ trotzdem einen Ort zum Genießen und Entspannen – etwa bei einem ausgesuchten Glas Weiß- oder Rotwein im schlichten, aber geschmackvoll eingerichteten Gastraum oder bei schönem Wetter auf der Terrasse mit Blick auf die efeubewachsene Fassade.

Leberknödel mit Sauerkraut

Zutaten für vier Personen:

100 g durchwachsener Speck, 1 kleine Zwiebel, 500 g Sauerkraut, 5 Wacholderbeeren, 1/2 TL Kümmel, 1/4 l Brühe, 500 g durchgedrehte Rinderleber, 2 Eier, 1 TL Salz, 1 Zitrone (abgeriebene Schale), 1/2 TL schwarzer Pfeffer, 1/2 TL Majoran, 1 EL Petersilie, 2 Brötchen (vorher 20 Minuten in Wasser aufweichen lassen).

Speck und Zwiebel würfeln und in einem Topf hellgelb rösten. Das Sauerkraut locker darauflegen, die Wacholderbeeren und den Kümmel darübergeben. Die Brühe dazugießen und bei kleiner Flamme kochen lassen. Die Leber mit Eiern, Gewürzen und den aufgeweichten Brötchen vermischen. Die Masse in Salzwasser kochen und mit nassen Händen die Knödel formen. Diese in kochendem Wasser 20 Minuten ziehen und danach abtropfen lassen. Die Knödel auf dem heißen Kraut anrichten.

Restaurant „Alt Sprendlingen“,
Wilhelm-Leuschner-Straße 11, 63303 Dreieich-Sprendlingen,
Telefon (061 03) 8 04 84 44, Öffnungszeiten montags
bis samstags 11.30 bis 14.30 Uhr und 16.30 bis 24 Uhr,
sonntags 10 bis 24 Uhr (ab 10 Uhr Frühstück).