

KINDERKARTE

Haupttrache
lecker!

das ist
Paul



RESTAURANT SUSHIBAR

070

RESTAURANT SUSHIBAR

Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffelstampf,
Buttergemüse und Teriyakisauce
9,50 €

Gebratenes Lachsfilet
mit Kartoffelstampf, Buttergemüse
und Teriyakisauce
9,50 €

Steffens Kindersushi
mit bunten Makirollen
6,00 €

Gebratenes Fischfilet mit
Kartoffelpüree, extra
gereicher Teriyakisauce
und Gurkensalat
8,50 €

Nach dem Essen gibt es Eis
aus der Schatzkiste!



KNUSPRIGE SCHNITZEL

→ selbst gemacht!

1. Oskar wendet die
Schnitzel in Mehl
und...



Zutaten für 4 Personen:

4 dünne Schnitzel vom Kalb, à 120g
4 Eier
Weizenmehl
200g Panko (japanisches Paniermehl)
200 ml Pflanzenöl
4 EL Butter
2 Zitronen
4 EL Preiselbeeren aus dem
Glas, Salz, Pfeffer

2. Paul taucht dann alles
gleichmäßig in Eigelb ein.



3. Susi macht sorgfältig das
Panko-Mehl drumrum.

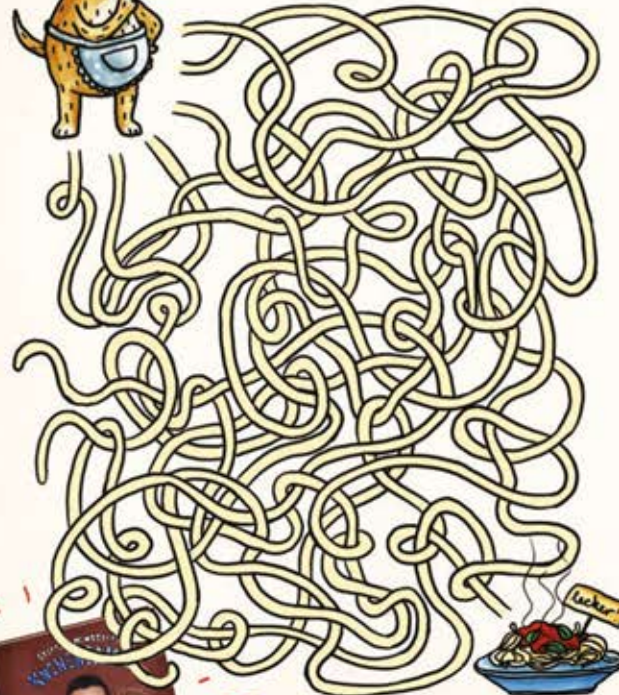


4. Dann ab in die Pfanne und
gold-braun braten. Fertig!

PANIERSTRASSE



Oh nein, wie soll Oskar nur zu dem
leckeren Teller Spagetti kommen?
Kannst du ihm helfen und den richtigen
Weg finden?



Alle Rezepte und kleine Geschichten
von Steffens Küchenbände
gibt es vorn am Tresen für 20 € zu kaufen.
Inkl. der RABAUKEN & TROMPETEN CD
mit 13 Hits für Kids!