

# 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**



**HENSSLER**

RESTAURANT SUSHIBAR

Hausgemachte Fischstäbchen  
mit Pommes oder Reis  
9,00 €

Gebratener Hähnchenspieß  
mit extra gereicher Teriyakisauce,  
Sushireis und Gurkensalat  
8,00 €

Kindersushi  
mit bunten Makirollen  
8,50 €

Gebratenes Fischfilet mit  
Pommes oder Reis, extra  
gereicher Teriyakisauce  
und Gurkensalat  
11,50 €

Nach dem Essen gibt es Eis  
aus der Schatzkiste!

