

Ostermenü auf festlich gedecktem Tisch

MINIKÖCHE Zu seinem März-Kochunterricht kam der Küchen-Nachwuchs im Gasthof Sixt in Rohr zusammen. Am Herd musste „Plan B“ realisiert werden.

VON EVI SCHMIDL, MZ

ROHR. Alles läuft fast schon wie am Schnürchen. Anziehen, die eigenen Küchenutensilien auspacken, Hände waschen, was halt eben so dazu gehört. Jakob Sixt erzählt, er hätte gerne mit den Kindern Hopfenspargel zubereitet. Leider sei dies Vorhaben zum einen am kalten Wetter und zum anderen an der freiwilligen Selbstkontrolle der Initiative Hallertauer Hopfenspargel gescheitert. „Auf ein Kilogramm Hopfensprossen darf der Bleigehalt 0,1 Milligramm betragen“, erklärt Jakob Sixt sen.. Weil eine minimale Überschreitung festgestellt wurde, wird heuer kein Hopfenspargel gerernt. Also musste „Plan B“ her. „Darum haben wir Rinderroulade mit Kartoffelpüree, Kaiserschmarrn und Apfelkompott auf die Speisekarte geschrieben“, so Sixt.

Moritz, Vivien, Nico, Leon, Sofia,

Lena, Nadine, Amelie und die beiden Nils stört das nicht. Munter beginnen sie, je eine Roulade vorzubereiten. Jakob Sixt sen. und der Junior greifen da und dort korrigierend ein.

Erfahren im Kartoffelschälen

Der große Topf steht schon auf dem Ofen, rein mit den Rouladen ins heiße Fett, immer wieder wenden, Wurzelgemüse dazu, Deckel drauf. Das Hauptgericht kocht sich ab jetzt von alleine, bis die Soße gemacht werden muss. Eine Gruppe wird zum Kartoffel-, die andere zum Äpfelschälen eingeteilt. Lena rutscht der Schäler ab. „Is net schlimm“, sagt sie und bekommt ein Heftpflaster. „Im Oktober haben wir angefangen mit dem Kochen“, erzählt sie. Wo war es am schönsten? Nach kurzem Überlegen kommt es vielstimmig: „Überall war's schön und überall irgendwie anders“.

Kartoffel und Äpfel sind geschält und werden zum Garkochen aufgesetzt. Eine Gruppe deckt mit Marianne Sixt den Tisch. Kleine Gefäße mit Kresse, Osterhäschen, Eierchen aus Plastik, Frühlingsblumen. Alles wird je nach Geschmack dekoriert. Marianne Sixt zeigt den Kindern wieder eine neue Art, Servietten zu falten. Für Leon ist das „so mittelmäßig schwierig“. Vivien erzählt, dass bei ihr Daheim oft Rouladen gemacht werden und sie fast immer hilft.

Das Beste kommt zum Schluss

Über gesunde Ernährung und Sport unterhält sich der „Küchenchef-Nachwuchs“, dazwischen darf natürlich ein bisschen Blödsinn machen mit der Osterdeko nicht fehlen.

In der Küche wird das Hauptgericht fertig gemacht und angerichtet. Beim Speisen sind alle wieder vereint. Zufrieden, glücklich und mit großem Appetit schnabulieren die Miniköche mit Beate Schneider vorher Zubereitetes.



Vivien, Leon und Nils bereiten mit Marianne Sixt (v.li.) die Osterdeko für den festlich gedeckten Tisch vor.
Fotos: Schmidl

MINIKÖCHE-RINDERROULADE

► **Dünne Fleischscheiben** aus der Rinder-Oberschale, nach dem Klopfen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dünn mit Senf und Cremefraiche bestreichen, mit Speckscheiben belegen, Essiggurken und Paprika in dünne Streifen schneiden und die Rouladen damit belegen.

► **Nach dem Einrollen** und Zusammenbinden von allen Seiten in heißem Fett

anbraten. Zwiebelwürfel und Wurzelgemüse zugeben, mit Wasser aufgießen und im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze etwa eine Stunde garen.

► **Rouladen** aus der Soße nehmen, diese durchpassieren, mit Rotwein und Gewürzen abschmecken, mit Sahne verfeinern. Serviert wird mit Kartoffelpüree. Zum Nachtisch gibt es Kaiserschmarrn mit Apfelkompott. (xes)



„Ein Mal Rouladen wenden“ ist die von Jakob Sixt gestellte Aufgabe für Lena