

Sellerie-Schnitzel



Zutaten:

500g Knollensellerie (ca. 2 Knollen)

1kg Kartoffeln überwiegend festkochend

1 Zwiebel

6 Radieschen

1 Romana Salat Herz

½ Bund Schnittlauch

1/4l warme Gemüsebrühe (vom Garen der Sellerieschnitzel aufheben)

1 EL Mittelscharfer Senf

3 EL Sonnenblumenöl

4 EL Kräuternessig

Salz & Pfeffer

1 Bund Petersilie

150g-200g Semmelbrösel

3 EL Mehl

1 Ei

1. Zunächst wird der Sellerie geschält und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten.
2. Die Selleriescheiben in einem Topf mit Gemüsebrühe fünf Minuten lang garen. Gleichzeitig die Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten gar kochen.
3. Selleriescheiben abgießen und die Gemüsebrühe aufheben, da sie für die Zubereitung des Kartoffelsalats verwendet wird. Das Wasser der Kartoffeln abgießen, die Kartoffeln ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
4. Die Zwiebel fein würfeln, Radieschen in feine Scheiben schneiden, Romanaherzen grob zupfen und Schnittlauch in Ringe schneiden.
5. In einer großen Salatschüssel das Dressing zubereiten: Das Dressing aus der Gemüsebrühe, Senf, Öl und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zwiebeln hinzugeben. Fünf Minuten ziehen lassen damit die Zwiebeln etwas Schärfe verlieren. Die übrige Gemüsebrühe können Sie in ein Schraubglas abfüllen und für andere Rezepte oder Suppen im Kühlschrank aufheben.
6. Die Kartoffeln dazu mischen und etwa eine Stunde durchziehen lassen.
7. Petersilie grob hacken und mit den Semmelbröseln mischen. Drei Teller vorbereiten und jeweils einen davon füllen mit Mehl, verquirltem Ei und den Semmelbröseln.
8. Die Sellerieschnitzel erst in Mehl, dann in Ei und dann in Semmelbrösel tauchen.
9. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken.

0.

fertig stellen und mit Schnittlauch bestreuen.

- 1 Servieren Sie die Sellerieschnitzel mit einem großzügigen Klecks
1. Bärlauch Mayonnaise und dem Kartoffelsalat.