Rezept

Sellerieschnitzel

Ein Rezept von Sellerieschnitzel, am 28.04.2024

Zutaten

1	große Sellerieknolle (800 g)
4 Scheiben	gekochter Schinken
	Salz
2 EL	Mehl
8 EL	Semmelbrösel
	Saft von 1 Zitrone
4 Scheiben	mittelalter Gouda
	Pfeffer aus der Mühle
1	Ei
	2-3 EL Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Sellerieknolle schälen und waschen. In 8 gleich dicke Scheiben schneiden (Endstücke kleinschneiden).

2. 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, Zitronensaft ins Wasser gießen. Sellerieschеiben darin 5 Minuten kräftig köcheln lassen, kalt abschrecken, abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocknen.

3. Die Hälfte der Sellerieschеiben mit je 1 Scheibe Schinken und Käse belegen (wenn die Scheiben zu groß sind, einfach zusammenklappen). Die übrigen 4 Sellerieschеiben draufsetzen. Salzen und pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen, die Brösel in einen zweiten Teller streuen. Sellerieschnitzel durchs Ei ziehen, dann in den Bröseln wenden und die Panade leicht andrücken.

4. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die panierten Sellerieschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in jeweils 5 Minuten knusprig braten. Die kleingeschnittenen Sellerierestе einfach mitbraten.