

Rezept

Banatages mit Kräutern und Sellerie

Ein Rezept von Banatages mit Kräutern und Sellerie, am 21.05.2026

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
300 g Knollensellerie	½ Bund Koriandergrün
½ Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	½ TL rosenscharfes Paprikapulver
50 g Mehl	Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 9 g F, 2 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser in ca. 20 Min. weich garen. Den Sellerie schälen, grob würfeln und in einem zweiten Topf in kochendem Wasser ebenfalls garen, bis er noch ganz leicht bissfest ist. Inzwischen Koriander und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, aber noch heiß pellen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken.
2. Sellerie in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und dabei mit einer Schöpfkelle möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken. Sellerie in einer flachen Schüssel ebenfalls zerstampfen, wobei er durch die ganz leichte Bissfestigkeit etwas stückig bleibt. Kräuter und Knoblauch untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
3. Jeweils ein wenig von der Kartoffelmasse mit einem Löffel abstechen und daraus - am besten in der Handfläche - Scheiben von ca. 8 cm formen. In die Mitte etwas Sellerie-Kräuter-Mix geben und mit der Kartoffelmasse verschließen. Die Kugeln zu flachen Kroketten formen und in Mehl wenden.
4. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Banatages von beiden Seiten portionsweise goldbraun ausbacken. Dazu passt ein mit Kreuzkümmel gewürzter Möhrensalat.