Rezept

Eingemachter Knollensellerie mit Möhren und Orange

Ein Rezept von Eingemachter Knollensellerie mit Möhren und Orange, am 12.10.2024

Zutaten

2	große Sellerieknolle (ca. 2 kg)
3	weiße Zwiebeln
3 EL	Olivenöl
500 ml	frisch gepresster Orangensaft (von 10-12 Saftorangen)
	Pfeffer
	Saft von 2 Zitronen
4	Möhren
2 gehäufte EL	Mehl
1 TL	Zucker
3 TL	Salz
½ Bund	Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 470 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Sellerieknollen schälen, zuerst in 1 cm dicke Scheiben, dann in 1 cm breite, 3 cm lange Stifte schneiden. Selleriestifte in eine große Schüssel geben, Zitronensaft dazugeben und so viel kaltes Wasser angießen, dass die Selleriestücke komplett bedeckt sind. Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden.

2. Die Möhren schälen, putzen, längs vierteln und in 3 cm lange Stifte schneiden. Das Öl in einem Topf mittelstark erhitzen. Zuerst die Möhren ca. 2 Min. darin braten. Die Zwiebeln hinzufügen und braten, bis sie glasig sind. Das Mehl darüberstreuen, unterrühren und kurz anschwitzen. Den Orangensaft und 100 ml Zitronenwasser dazugießen und unter Rühren aufkochen.

3. Die Selleriestücke hinzufügen. Zucker, Salz und reichlich Pfeffer unterrühren und alles bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 25 Min. kochen. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die zarten Spitzen abzupfen, grob hacken und unterrühren. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

4. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Das Selleriegemüse kochend heiß bis jeweils 3 cm unter den Rand in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen, sofort verschließen. Das hohe Blech des Backofens halb einschieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochende Wasser angießen. Das Blech ganz in den Ofen schieben, die Ofentür schließen. Das Gemüse ca. 50 Min. einkochen, herausnehmen, abkühlen lassen und kühl und dunkel aufbewahren. Kalt oder aufgewärmt servieren.