

Rezept

Klassischer Selleriesalat

Ein Rezept von Klassischer Selleriesalat, am 04.12.2023

Zutaten

1 Sellerieknolle (1 kg)	Salz
1 EL Zitronensaft	1 Zwiebel
Pfeffer, frisch gemahlen	3 EL Estragonessig
3 EL Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Sellerieknolle putzen und schälen. In einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und den Zitronensaft zugeben. Aufkochen lassen und den Sellerie bei schwacher Hitze zugedeckt in etwa 1 Std. bissfest garen.

2. Mit einem spitzen Messer prüfen, ob die Knolle gar ist. Den Sellerie aus der Brühe heben und noch warm in ½ cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

3. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwa 75 ml Kochbrühe unter den Sellerie mischen. Zugedeckt etwa 1 Std. bei Zimmertemperatur marinieren.