

## Rezept

# Kochta Selleriesalat

Ein Rezept von Kochta Selleriesalat, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>1/2</b>	Knollensellerie (ca. 850 g)		Salz
<b>1 TL</b>	gekörnte Gemüsebrühe	<b>1</b>	kleine Zwiebel
<b>4 EL</b>	Branntweinessig		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>2 Prisen</b>	Zucker	<b>4 EL</b>	Pflanzenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**  
**Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Den Sellerie schälen und vierteln. Einen Topf mit Wasser füllen, aufkochen lassen, mit Salz und der Gemüsebrühe kräftig abschmecken. Sellerie in die Brühe geben, aufkochen lassen und abgedeckt bei geringer Hitze in ca. 30 Min. weich garen.
2. Den Sellerie aus dem Sud heben, 200 ml Sud abmessen. Die Sellerieviertel eventuell längs teilen, dann quer in ½ cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und über den Sellerie streuen.
3. Sud mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen, zum Schluss das Öl unterrühren. Marinade über die heißen Sellitescheiben gießen, den Salat ca. 1 Std. ziehen lassen, dann abschmecken. Am besten zu Gans oder Ente servieren.