

Rezept

Kochta Selleriesalat

Ein Rezept von Kochta Selleriesalat, am 08.12.2025

Zutaten

1/2	Knollensellerie (ca. 850 g)	Salz
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe	1 kleine Zwiebel
4 EL	Branntweinessig	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Prisen	Zucker	4 EL 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 $\frac{1}{2}$ 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 untermischen. Marinade über die heißen Selleriescheiben gießen, den Salat ca. 1 Std. ziehen lassen, dann abschmecken. Am besten zu Gans oder Ente servieren.