

Rezept

Sellerieschnitzel im Käsemantel

Ein Rezept von Sellerieschnitzel im Käsemantel, am 24.02.2024

Zutaten

1 Sellerieknolle (ca. 500 g)	Salz
1 EL Zitronensaft	schwarzer Pfeffer
50 g Mehl	1 Ei
50 g geriebener Parmesan	50 g Semmelbrösel
100 ml + 1 EL Pflanzenöl	1 kleine Zwiebel
2 TL edelsüßes Paprikapulver	5 EL Gemüsefond (Glas) oder -brühe
100 g Sahne	1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Sellerieknolle putzen, schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Selleriescheiben darin mit dem Zitronensaft 10-12 Min. vorgaren. Dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Mehl auf einen Teller geben, das Ei in einem zweiten Teller verquirlen. Parmesan und Semmelbrösel auf einem dritten Teller mischen. Die Selleriescheiben erst in dem Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in der Käsemischung wenden.
3. In einer großen Pfanne 100 ml Öl erhitzen. Selleriescheiben portionsweise 3-4 Min. auf jeder Seite goldbraun braten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm halten.
4. Für die Sauce die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in 1 EL Öl glasig dünsten. Das Paprikapulver darüber stäuben, unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Fond oder Brühe und Sahne ablöschen, 5-6 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Sellerieschnitzeln und Zitrone anrichten.