



demeter



Sellerieschnitzel .an Kartoffel-Möhren-Stampf.



Zutaten für 4 Personen:

1-2 Knollen Sellerie
1,5kg Kartoffeln
300g Möhren
3 kleine Zwiebeln
200g Semmelbrösel
2 Eier
80ml Milch
Salz, Pfeffer
Bratöl
Küchenkräuter

Die Kartoffeln und die Möhren schälen und klein schneiden. Beides in Salzwasser aufkochen und ca. 20 min Weichkochen. Der Sellerie wird geschält, in fingerbreite Scheiben geschnitten und etwa 2 min zusammen mit dem anderen Gemüse gegart. Den Sellerie wieder aus dem Topf nehmen, abtropfen und kurz ruhen lassen. Derweil die Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Öl goldbraun andünsten. Die Eier in einem flachen Teller verquirlen und auf einem zweiten Teller Semmelbrösel verteilen. Die Sellerieschnitzel nun mit Salz und Pfeffer würzen, in Ei und anschließend in Semmelbröseln wenden. Diesen Vorgang kann man auch vorsichtig wiederholen. Die Schnitzel werden nun in reichlich heißem Bratöl von beiden Seiten goldbraun gebacken. Das andere Gemüse sollte weich sein und kann abgesehen werden. Mit einem Stampfer nun die Kartoffeln und Möhren unter Zugabe der erwärmten Milch zu Stampf verarbeiten und gemeinsam mit den Schnitzeln anrichten. Auf dem Stampf die Röstzwiebeln verteilen und alles mit Küchenkräutern und Pfeffer aus der Mühle abrunden.

Guten Appetit!