

Knollensellerie



Kochen
Dünsten



Braten
Schmoren



Rohkost
Salat

Verwendung:

Knollensellerie wird hauptsächlich gekocht und ist ein typisches Suppengemüse. Er lässt sich aber auch braten und frittieren oder roh als Salat verzehren. Die Blätter können ebenfalls verwendet werden.

Passt auch zu:



verschiedenen Suppen



Möhren, Äpfeln und Birnen,
z. B. als Rohkost



Nüssen



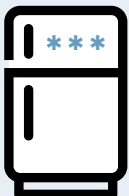
Porree



Fleisch, z. B. Schwein
oder Pute



Fisch



Kühlen
Gefrieren

Lagerung:

Im Gemüsefach des Kühlschranks **einige Tage**.



Tipp:

Zum Schälen erst Blattansatz und Wurzelreste abschneiden. Roher, geschälter Knollensellerie lässt sich auch gut einfrieren. Zuvor auf gebrauchsfertige Größe zerkleinern.

Rezeptvorschlag (2 Portionen)



Gebratener Sellerie mit Salzkartoffeln und Käsesoße

Sellerie:

1/2 Sellerieknolle (ca. 500 Gramm)
2 bis 3 Esslöffel Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
Paprikagewürz

Salzkartoffeln:

500 Gramm Kartoffeln
Wasser, Salz

Käsesoße:

1 Esslöffel Butter oder Margarine
1 Esslöffel Mehl
100 Milliliter Milch
150 Milliliter Gemüsebrühe
(Instant-Gemüsebrühe nach Vorgabe
in Wasser auflösen)
50 Gramm Schnittkäse, z. B. Gouda,
Edamer oder Emmentaler
Salz, Pfeffer

 Zubereitungszeit:
circa **45 Minuten**



1.



Knollensellerie waschen, schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in mundgerechte Stücke von circa 3x4 Zentimeter teilen.



2.



Die **Kartoffeln** schälen, waschen und auf einheitliche Größe halbieren oder vierteln.



3.



Das **Pflanzenöl** in einer großen Pfanne erhitzen und die **Selleriestücke** von jeder Seite jeweils circa **10 Minuten** braten, so dass sie noch bissfest bleiben. Mit **Salz, Pfeffer** und **Paprika** würzen. Parallel dazu in einem kleinen Topf die **Kartoffeln** mit wenig Salzwasser aufkochen und bei mittlerer Hitze circa **10 bis 15 Minuten** bei geschlossenem Deckel garen.



4.



Für die **Käsesoße** den **Schnittkäse** fein reiben. **Butter oder Margarine** in einem kleinen Topf erhitzen. Das **Mehl** darin unter Rühren etwas bräunen und rühren.



5.



Fotos: ©Arnout van Son, Bonn

Mit **Milch** und **Gemüsebrühe** ablöschen, dabei kräftig mit einem Schneebesen rühren. Die Soße kurz aufkochen, **Käse** unterrühren, mit wenig **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und **einige Minuten** auf der ausgeschalteten Herdplatte quellen lassen.