

Sellerie-Schnitzel

Ein Rezepttipp von:
Maria Kordes aus Tegernsee



ZUTATEN:

1 Knollensellerie
2 Eier
Paniermehl (oder Cornflakes,
Haferflocken, Körner...)
Salz
Pfeffer
Mehl
Butter zum Anbraten

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Sellerieknolle schälen und dann in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Min. kochen und anschließend abkühlen lassen.
- 2 Die Selleriescheiben in Mehl, dann in verschlagenem Ei wenden und mit Paniermehl panieren.
- 3 Etwas Butter und Öl in der Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel darin ca. 5 Min. auf jeder Seite goldbraun braten. Vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.