



Sellerie-Schnitzel

von Sidi

Mengen für 28 Personen

Quelle: https://www.srf.ch/static/radio/modules/data/attachments/2013/140115_sellerieschnitzel.pdf

Tags: Vegetarisch

6.44 kg Sellerie	Den Sellerie schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Sellerie herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
420 g Mehl	
14 Stück Eier	
1.4 kg Paniermehl	Die Eier verquirlen. Die Selleriescheiben im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und mit dem Paniermehl panieren. Die Panade leicht andrücken.
420 g Butter	Die Sellerieschnitzel bei mittlerer Hitze in Butter vier bis fünf Minuten auf beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.