



Sellerieschnitzel von marta ostertag

Mengen für 16 Personen

Diese Selleriescheiben werden gleich doppelt durch den Senf gezogen: einmal durch mittelscharfen, einmal durch die Samen.

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.24 kg Sellerie Knollensellerie

230 g Bratbutter

3.2 Stück Zitronen

In einer grossen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Sellerie schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Selleriescheiben im kochenden Salzwasser 5-8 Minuten sprudeln knapp weich garen lassen. Dann herausheben, in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Mit Zitronenschnitzen auf Tellern anrichten und sofort servieren.