vegane Sellerieschnitzel von Ronja Nidecker

Mengen für 45 Personen

Quelle: https://www.eatbetter.de/rezepte/vegane-sellerieschnitzel-knusprig-lecker

Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 kg Sellerie	Einen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Sellerieknolle waschen, schälen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren. Selleriescheiben ins kochende Wasser geben, etwas salzen und etwa 7 Minuten darin garen.
9 dl Sojamilch	
450 g Mehl	In der Zwischenzeit in einer flachen Schüssel pflanzliche Milchalternative mit Mehl, Senf, Pfeffer und etwas Salz verquirlen. In einer zweiten flachen Schüssel Vollkorn-Paniermehl und Hefeflocken vermengen.
67.5 g Senf	
900 g Paniermehl	
450 g Hefeflocken	
4.5 Liter Frittieröl	oder schnitzel einfach anbraten