

Sellerieschnitzel

1 mittelgroße Sellerieknolle putzen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

W	Wasser	in einen Kochtopf
W	etwas Salz	
H	1 Spritzer Zitronensaft	
F	1 Wacholderbeere	dazu, Wasser aufkochen,
E	Selleriescheiben	dazugeben und bissfest kochen, abkühlen lassen und
M	pfeffern	
W	salzen	

Penade:

H 1 Teller:
Mehl

F 1 Teller :
1 Prise Paprika
E 2 Eier
M 1 Prise Muskat
W 1 Prise Salz

H 1 Teller :
4 EL Brösel
F 1 Prise Kurkuma
E gemahlene Walnüsse nach Belieben

Selleriescheiben panieren und in Butterschmalz goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm halten.

Tipp:

Mit der süß-scharfen Tomatensalsa servieren.