



# Sellerieschnitzel

## Zutaten (für 10 Personen)

### Für die Schnitzel

- 2 ½ Sellerieknollen
- Salz
- 400 g Semmelbrösel
- 10 El Mehl
- 250 ml Wasser
- Pflanzenöl

### Für die Champignonsoße

- 1000 g Champignons
- 5 Zwiebeln
- Tomatenmark
- Traubensaft
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Sahne

## Auch gut dazu

- Millet
- Rice
- Cucumber or mushroom salad



## Zubereitung

### Schnitzel

1. Schäle die Sellerieknolle und schneide sie in ca. 1 cm dicke Scheiben.
2. Koche den Sellerie ca. 5 Minuten in Salzwasser.
3. Mische Wasser und Mehl mit 1-2 TL Salz.
4. Stelle einen Teller mit Semmelbröseln zum Panieren bereit.
5. Wende die Selleriescheibe in der Mehl-Wasser-Mischung und anschließend in den Semmelbröseln. Wiederhole den Vorgang, wenn du eine dickere Panade bevorzugst.
6. Brate die Schnitzel in nicht zu wenig Pflanzenöl, bis sie goldbraun sind.

### Champignonsoße

1. Zwiebeln würfeln, Champignons in Scheiben schneiden
2. Zwiebeln und Champignons in Öl anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten
3. Abwechselnd mit 1/4 des Traubensaft und Gemüsebrühe ablöschen und einkochen lassen, das ganze 4-mal wiederholen.
4. Zum Schluss Sahne hinzu, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Mögliche Variationen

- Sellerie kann variiert werden mit Pastinaken (Geschmack etwas milder)
- Kohlrabi (Geschmack neutraler)
- Petersilienwurzel (Geschmack ähnlich)

