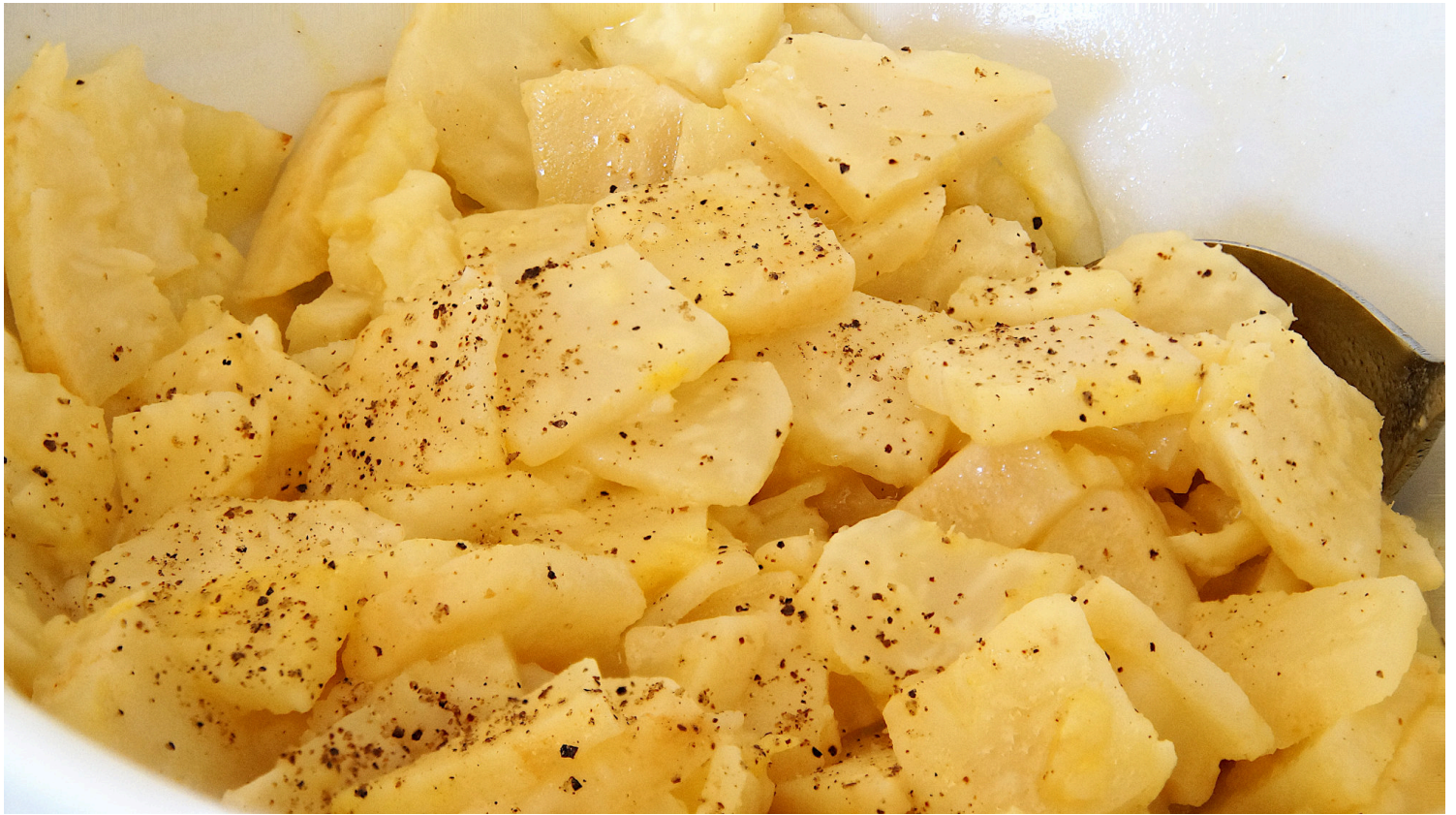


SELLERIESALAT GEKOCHT



Knollensellerie ist ein wunderbares Wurzelgemüse. Er lässt sich gekocht oder auch roh verzehrt in vielerlei Arten verwenden.

Zutaten:

- 200 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühenpulver
- 1 Knollensellerie
- 50 g vom Kochwasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Senf
- 2 EL Öl
- 3 EL Essig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

Von der Sellerieknolle mit einem scharfen Messer die Ober- und Unterseite etwas abschneiden und die restliche Knolle schälen. Von der geschälten Sellerieknolle schneide ich 2 cm breite Scheiben ab und diese Scheiben schneide ich wiederum in 2 cm breite Stücke.

Ich schnappe mir meinen Schnellkochtopf (ich habe einen Sicomatic von Silit) und gebe das Wasser und Gemüsebrühenpulver hinein. Nun den gelochten Siebeinsatz dazu und in diesen kommen die geschnittenen Selleriestücke. Für 3 Minuten auf Stufe 2 kochen. Danach schiebe ich den Sicomatic beiseite und lasse den Druck von alleine fallen.

Nach dieser Zeit nehme ich die Selleriestücke aus dem Sicomatic und schneide diese in dünne Scheiben. Ab damit in eine schöne Schüssel. Vom Kochsud kommen 50 g dazu. Nun noch Zucker, Senf, Öl, Essig, Salz und Pfeffer dazu geben. Den Salat gut vermischen. Diesen einige Zeit ziehen lassen, denn dann erst entfaltet sich sein volles Aroma.