

Rezept

Sellerieschnitzel Wiener Art



© Ulrich Hoppe

Info

60 Min. Gesamtzeit	mittel	810 kcal Kilokalorien	13 g Eiweiß	52 g Fett	66 g Kohlenhydrate
-----------------------	--------	--------------------------	----------------	--------------	-----------------------

Zutaten für Portionen

1 kg Kartoffeln mittelgroß, festkochend	1 TL Senf mild
300 g Gewürzgurken	3 EL Senf süß
100 ml Gewürzgurkensud	1 EL Zitronensaft
1 Zwiebel groß	Salz
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer
8 EL Bratöl	2 EL Meerrettich frisch gerieben
150 ml Gemüsebrühe	500 g Sellerie
120 ml Sojadrink ungesüßt	100 g Vollkorn-Semmelbrösel
100 ml Distelöl	

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser garen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Gürkchen klein schneiden. Zwiebel fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel glasig andünsten. Mit Gurkensud und Brühe ablöschen. Alles einmal aufkochen, über die Kartoffelscheiben geben und vermengen. Salat ziehen lassen.
2. Sojadrink, Distelöl, 1 TL Senf und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und pürieren, bis die Masse dickcremig ist. Meerrettich zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen.
3. Sellerie in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser bissfest garen und abgießen. Scheiben auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen. Dann dünn mit süßem Senf bestreichen und in den Semmelbröseln wenden. In einer großen Pfanne in reichlich Öl von beiden Seiten knusprig braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
4. Gürkchen und Schnittlauch zum Kartoffelsalat geben, abschmecken. Schnitzel mit Salat und Mayo servieren.