

Vegane Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat



Zutaten für 4 Personen

Für die Sellerieschnitzel:

- 500 g Knollensellerie
- 100 g Mehl
- 100 ml Pflanzendrink
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ¼ TL geriebene Muskatnuss
- 100 g Semmelbrösel
- Rapsöl zum Braten
- 1 Zitrone
- Wild-Preiselbeeren nach Geschmack

Für den Kartoffelsalat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- 8 EL Rapsöl
- 6 EL Kräuterssig
- 2 EL Senf
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zunächst für den Kartoffelsalat gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin ca. 20 - 30 Minuten bissfest garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln auskühlen lassen.

Währenddessen die rote Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Salatgurke waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Gurken- und Zwiebelwürfel dazugeben und alles gut vermengen.

Für das Dressing den Schnittlauch fein hacken und mit Öl, Essig, Senf, Salz und Zucker verrühren. Das Dressing mit Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Den Salat vor dem Servieren min. eine Stunde durchziehen lassen und ggf. nochmals nachwürzen.

Für die Sellerieschnitzel den Knollensellerie schälen und in vier ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Selleriescheiben darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.



Die Selleriescheiben von beiden Seiten gut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nun für das Panieren drei tiefe Teller vorbereiten. In den ersten Teller das Mehl, in den zweiten Teller den Pflanzendrink und in den dritten Teller die Semmelbrösel geben. Die Selleriescheiben zuerst im Mehl, dann in der Flüssigkeit und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden, sodass sie von allen Seiten gut mit der Panade bedeckt sind.

Rezepte aus der Behr Küche

In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Sellerieschnitzel darin goldbraun ausbacken. Die Zitrone vierteln. Zum Schluss die Sellerieschnitzel zusammen mit dem Kartoffelsalat, einer Zitronenspalte und Wild-Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!