



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: ganzes Jahr

Paniertes Sellerieschnitzel

Zutaten

4 Personen

1 kg	Knollensellerie
2	Eier
5 EL	Mehl
5 EL	Pankopaniermehl oder normales Paniermehl
Öl zum Braten	
4 Schnitze	Zitrone zur Dekoration

Zubereitung

Die Sellerie schälen und in ungefähr 1cm dicke Scheiben schneiden. Im heißen Wasser ungefähr 5 Minuten kochen. Danach panieren und mit Öl braten, mit dem Zitronenschnitz garnieren.