

REZEPT

Sellerie- würzige Knolle in Schnitzelgestalt

Zubereitungszeit: **20 min**

Zutaten

2 große Knollensellerie
500 g grobes Meersalz
500 g frische Edelpilze
2 Schalotten
Thymian, Rosmarin, Knoblauch
300 ml Sahne
3 Eier, Mehl, Mutschelmehl
Salz, Pfeffer, Öl und Butter zum Braten.

Wein:

Weinhandel Samus Gallus (Maïke Heil)

<http://samus-gallus.de>

2019er Deidesheimer Herrgottsacker, Riesling trocken.



Zubereitung

1. Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden und bissfest kochen.
2. Anschließend abseihen, salzen, in Mehl, Ei und Mutschelmehl panieren. In heißem Fett goldgelb backen.
3. Die Waldpilze gut säubern und in kleine Stücke schneiden (wenn möglich nicht waschen).
4. Die Zwiebeln in Würfel schneiden.
5. Die Pilze in einer breiten Pfanne mit Olivenöl braten. Es tritt lange Flüssigkeit aus den Pilzen aus. Wenn die Flüssigkeit komplett verdampft ist, evtl. noch ein wenig Olivenöl zugeben, die Zwiebelwürfel zugeben und so lange braten, bis die Pilze ein klein wenig gebräunt sind. Jetzt mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen.
6. Wer mag, kann jetzt noch für den Geschmack ein wenig Butter dazugeben und Thymian, Rosmarin, Knoblauch
7. Guten Appetit und viel Spaß bei der Zubereitung