



SELLERIESCHNITZEL

REZEPT VON **JAN BÖHMERMANN**

ZUBEREITUNG

Gurkensalat

Die Gurken in dünne Scheiben hobeln. Mit Essig und Salz würzen und gut vermengen. Zum Schluss den Dill fein hacken und über die Gurken streuen.

Bratkartoffeln

Die Kartoffeln am Vortag kochen und über Nacht im Kühlschrank lagern. Dann die Kartoffeln in Scheiben schneiden, anbraten und kurz vor Schluss den veganen Speck hinzugeben.

Sellerieschnitzel

Den Sellerie zunächst in Scheiben schneiden. Daraufhin dämpfen oder kurz kochen, bis er al dente ist. Anschließend abtupfen. Mit Mehl, Eiern und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen und die Selleriescheiben darin wälzen. Schließlich den Sellerie in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

ZUTATEN

Gurkensalat

- 1 Gurke
- Dill (frisch)
- Essig
- Salz

Bratkartoffeln

- 250 g Kartoffeln
- Speck (vegan)

Sellerieschnitzel

- 1 Knollensellerie
- 3 Eier
- Mehl
- Paniermehl
- Butterschmalz

