

Gebackener Zeller



Wenn man – so wie wir- in der Zeller-Fülle lebt (derzeit gibt es in jedem Biokistl ein paar Sellerieknollen), kann man ihn durchaus auch einmal als Hauptgericht und nicht immer nur als schmackhaftes Beiwerk zubereiten.

Zeller schälen und im Wurzelbereich von Erden befreien. Es ist ratsam, den Zeller vor dem Panieren und Backen zu kochen, weil es die Backzeit verkürzt. Also: Zeller in ca 1cm dicke Scheiben schneiden und kurz überkochen. Danach salzen und panieren. Für die Panade haben wir **Mehl** mit etwas **Stärkemehl und Wasser** verrührt (+**Salz**). Die Konsistenz sollte Dickflüssig wie ein Palatschinkenteig sein. Durch dieses Gemisch zieht man nun die Zellerscheiben. Danach legt man sie in ein Schüsserl mit **Semmelbröseln** und rückt diese an. In einer Pfanne **Öl** heiß machen und die Scheiben darin ausbacken. danach gut in Küchentrepp abtropfen lassen und mit Beilagen nach Belieben (wir hatten Erpfisalat und Bohnen) servieren.