



Sellerie im Pyjama

(Rezept für 4 Portionen)

- 1 grosser Sellerie oder 2 kleine Selleries*
- Essig
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 75 g Mehl
- 2 Eier*
- 5 EL Milch
- 1 Butter, zerlassen
- Salz
- Öl zum zum Anbraten

*im Hoflädeli erhältlich

Den Sellerie waschen und ungeschält in Salzwasser mit einem Schuss Essig weich dünsten. Danach in kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Die Knolle in dicke Scheiben (+/- 2 cm) schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Mehl, Eier, Salz, Milch und Butter verrühren, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen (= Ausbackteig).

In einer Pfanne Öl erhitzen. Den Sellerie mit einer Gabel in den Ausbackteig tauchen, in das heisse Öl geben und darin goldbraun backen. Auf einem Sieb etwas abtropfen lassen und sofort servieren.

Hervorragend mit einer Tomatensauce!