

Sellerie-Cordon bleu



In unserer Biokiste war dieses Mal eine große Sellerieknolle - mit diesem Gemüse bin ich kochtechnisch immer sehr gefordert, da es vor unserer Biokistenzeit nie auf dem Speiseplan war. Nach reiflicher Überlegung und einem Hinweis von meiner

Schwester wurden aus dem Sellerie, ein Cordon bleu gezaubert. Da nun die Weihnachtszeit naht werde ich in den kommenden Blogs diverse Keksrezepte präsentieren - es sind zum Teil Rezepte meiner Familie, die am liebsten gegessen werden. Auch neue Keksvarianten werden ausprobiert. Es gibt Sellerie-Cordon bleu, Kokosbusserl und Rumkrapferl.

Zutaten (4 Personen):

1 große Sellerieknolle

Schinken

Emmentaler in Scheiben

Mehl

2 Eier

Brösel

Salz

Zubereitung:

Den Sellerie in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abschrecken und trockentupfen. Jeweils zwischen zwei SELLERIESCHEIBEN eine Scheibe Käse und ein Blatt Schinken legen, panieren und im heißen Fett ausbacken.

Beilage: Petersilienkartoffel, Reis, Schnittlauchsauce, Salat

Tipp: In meinem Blog-Eintrag des Zucchini-Cordon bleu's findet man das Rezept der Schnittlauchsaucе. Einfach in der Suchleiste (das Feld mit der Lupe) "Zucchini-Cordon bleu" eingeben.