

Rezept

Sellerieragout mit Schalotten

Ein Rezept von Sellerieragout mit Schalotten, am 27.07.2024

Zutaten

300 g Schalotten	1 Sellerie (ca. 900 g)
1 TL Kümmelsamen	2 EL Butter
1 TL rosenscharfes Paprikapulver Salz	250 ml Gemüsebrühe (ersatzweise Fleischbrühe) Pfeffer
300 g gegartes Kasseler	1 Bund Schnittlauch
150 g saure Sahne	2 TL geriebener Meerrettich (frisch oder aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 16 g F, 9 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Sellerie schälen, putzen und in knapp 2 cm große Würfel schneiden. Die Kümmelsamen im Mörser leicht andrücken.
2. In einem Schmortopf die Butter zerlassen. Den Sellerie mit den Schalotten darin andünsten. Den Kümmel und das Paprikapulver dazugeben und alles noch kurz weiterdünsten. Die Brühe angießen, das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 Min. schmoren, bis es bissfest ist.
3. Inzwischen das Kassler in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Das Kassler und die saure Sahne unter das Gemüse mischen und das Ganze nur warm werden lassen. Den Meerrettich untermischen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schnittlauch bestreut servieren.