

Sellerie in Senfsauce

Zutaten für 4 Portionen:

1 EL Butterschmalz – 800 g Knollensellerie – 150 ml Wasser – 1 TL Salz – 1 TL Zitronensaft – *Senfsauce*: 2 EL Butter – 2 EL Mehl – 100 ml Milch – 100 ml Wasser – 2 EL grobkörniger Senf – 1 EL milder Senf – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Sellerie schälen, in schmale Scheiben schneiden und diese anschließend würfeln
- Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, Sellerie zufügen und kurz anbraten. Mit Wasser ablöschen, Salz und Zitronensaft zugeben und das Gemüse bei milder Hitze in der geschlossenen Pfanne garen
- Für die Senfsauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zufügen und unter Rühren Milch und Wasser hinzugeießen. Die Sauce bei schwacher Hitze dickflüssig einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren
- Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Sellerie zur Sauce geben und gegebenenfalls noch einmal kurz erhitzen
- Dazu passen Salzkartoffeln und ein Salat der Saison

Wir wünschen guten Appetit!

