

Rezept

Sellerie-Gemüse

Ca. 1 kg [Knollensellerie](#)

Schälen, vierteln. Evtl. vorhandene weiche Stellen innen ausschneiden

Den Sellerie dann in ca. ½ cm dicke kleine Scheiben schneiden (ca. 1-2 cm Kantenlänge), vgl. [Foto](#)

Die Selleriestücke in einen Topf geben, großzügig salzen und ca. 2 Tassen Wasser aufgießen.

Aufkochen und dann ca. 15 Min mit Deckel kochen bis der Sellerie weich wird (Messerprobe mit dem Küchenkneipchen [Windmühlenmesser](#)).

Das Kochwasser abgießen. Am Besten geht das mit einem Abgieß-Sieb.

15-20 g Butter

Dazu geben und schmelzen lassen

1 Spritzer Zitronensaft

Würzen, umrühren, abschmecken.

Pfeffer

Evtl. nachsalzen