Artikel vom 15.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 13:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/knuspriges-sellerieschnitzel-mit-pilz-sahnesauce

Knuspriges Sellerieschnitzel mit Pilz-Sahnesauce



Foto: BVEO/Ariane Bille

Zutaten (für 2 Personen):

1 Sellerieknolle

Meersalz

250 g Champignons

2 Schalotten

2 EL Olivenöl

250 ml Schlagsahne

2 Eier

½ TL Cayennepfeffer

100 g Mehl

160 g Pankomehl

Sonnenblumenöl zum Braten

3 Stängel Petersilie

½ Zitrone

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Sellerie schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Sellerie im kochenden Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen, herausnehmen und auskühlen lassen. Währenddessen Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotten schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin goldbraun anbraten. Pilze hinzufügen und etwa 5 Minuten mitbraten. Dann mit 250 ml Sahne ablöschen und auf niedriger Temperatur zu einer cremigen Sauce einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen und warmhalten.

Eier auf einem Teller mit Cayennepfeffer und 1 Prise Salz verquirlen. Auf zwei weiteren Tellern jeweils Mehl und Pankomehl bereithalten. Sellerieschеiben zuerst von beiden Seiten im Ei, dann im Mehl und zuletzt im Pankomehl wenden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten 3 bis 5 Minuten goldbraun knusprig braten.

Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Sellerieschnitzel mit der Pilzsauce auf einen Teller geben. Mit Petersilie bestreuen und einem Spritzer Zitronensaft genießen.

Tipp: Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.

BVEO