

Rezepte aus dem Hessenpark



Selleriesuppe

500 Gramm Knollensellerie,
150 Gramm Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
50 Gramm Fett
250 Milliliter Milch
750 Milliliter Brühe

Salz, Pfeffer

und
schälen, in Würfel schneiden, danach in
andünsten.
und
angießen. Zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen (nur
köcheln lassen). Suppe durch ein Sieb streichen, mit
würzen. In der modernen Küche kann auch ein
Pürierstab zum Einsatz kommen. Die Suppe kann mit
Räucherlachsstreifen oder einem Löffel Schmand
verfeinert werden.

Selleriesalat

2 Teile Sellerie
1 Teil Apfel

10 Gramm Walnuskerne
Schmand, Salz und Pfeffer

schälen, fein hobeln oder grob raspeln.
schälen, Kernhaus entfernen und ebenfalls fein hobeln
oder grob raspeln. Auf 100 Gramm Sellerie
in einer Pfanne trocken rösten, danach hacken. Aus
und den gehackten Nüssen eine Marinade rühren.
Diese über die Sellerie-Apfel-Mischung geben. Alles gut
vermischen und ziehen lassen.
Man kann den Sellerie auch gehobelt oder in Streifen
geschnitten in kochendem Salzwasser erhitzen, aber
nicht weich kochen (Bissprobe).

Kartoffel-Sellerie Stampf

Kartoffeln
Sellerie

Butter
Salz, Pfeffer und Muskat

und
zu gleichen Teilen schälen und in Würfel schneiden. In
einen Topf so viel Wasser geben, dass der Topfboden
höchstens einen Zentimeter bedeckt ist. Kartoffel- und
Selleriewürfel zugeben und solange köcheln lassen, bis
die Würfel weich aber nicht matschig sind.
und evtl. etwas heiße Milch zugeben und mit
würzen. Mit einem Kartoffelstampfer grob
zerstampfen und alles gut vermischen.