Sellerie- Schnitzel- Burger

Schwierigkeitsgrad leicht | Portion/ Größe 4 Portionen | Zubereitungszeit 30 Minuten | Kochzeit 15 Min

Zutaten

1 Sellerieknolle
Mehl, Ei und Paniermehl

Sauce Tatar
200 gr Schmand
50 gr Mayonnaise
50 gr Essiggurken
2 El. Gurkensaft/ Sud
1 Tl. Honig
1 Tl. Balsamico hell
1 Tl. Senf
Salz, Pfeffer

Außerdem
Burger Brötchen/ Bagel
Feldsalat
rote Zwiebel
Cheddarkäse

zur Webseite

Zubereitung

Sellerie schälen und in ca. 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Selleriescheiben hineinlegen und ca. 8 Minuten vorkochen. Das Gemüse aus dem Wasser holen, abtropfen, ein bisschen abkühlen lassen, anschließend wie ein Schnitzel panieren und im Butterschmalz goldbraun backen.

Sauce: Essiggurken ganz klein schneiden und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Brötchen waagerecht durchschneiden und beiden Hälften mit der Sauce bestreichen. Auf die untere Seite Salat legen. Darauf legen wir das Schnitzel und den Käse. Je nach Geschmack Zwiebeln und wieder ein wenig Salat darüberlegen. Mit dem Brötchen abschließen und genießen.

Folge uns

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte