



Englischer geschmorter Sellerie

Zutaten für 4 Portionen: 1 Bund Stangensellerie, 1/2 l Hühnerbrühe, 30 g Butter, 4 EL Zitronensaft von unbehandelten Zitronen, 4 EL Sahne, 2 Eigelb, 1 EL Speisestärke, 2 EL Petersilie, 2 TL Zitronenschale, 1/2 TL Muskatblüte oder Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Arbeitsmaterial: 1 Topf, 1 Schüssel, 1 Schneidebrett, 1 Pfanne, 1 Sieb, 1 Schneidmesser, 1 Schneebesen

Die Sellerie putzen, waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Butter in einen Topf zergehen lassen. Die Sellerie in der geschmolzenen Butter schwenken und bei geschlossenem Deckel ca. 2 min erhitzen. Die Hühnerbrühe darüber schütten, Zitronensaft und -schale dazugeben und ca. 10 min bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Sellerie mit einem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen und in eine eingefettete Auflaufform geben.

Sahne, Eigelb und die Speisestärke miteinander verquirlen und in die Brühe einrühren. Das Ganze kochen, bis das es dick wird. Dann die kleingeschnittene Petersilie, Muskatblüte, Salz und Pfeffer dazugeben.
Die Sauce über die Sellerie geben.

Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen bei 180° Grad 15 - 20 min backen, bis die Sellerie weich ist.