



# Selleriesalat auf alte, herkömmliche Art

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unspektakulär, schmackig, wunderbarer Herbst-oder Wintersalat, passt zu Vielem

## Zutaten

- 1 mittelgroßer Knollensellerie, geschält
- 1 El Essig, Salz
- Für die Marinade:
- 5 El Weinessig
- 1 Tl Senf
- 2 El Pflanzenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 /2 Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sellerieknolle schälen, waschen und im Ganzen in kochendes Salzwasser mit 1 El Essig geben.

### Schritt2

Ca. 60 min. köcheln lassen, nicht zu weich werden lassen.

### Schritt3

Heraus nehmen, abkühlen lassen und halbieren oder vierteln.

### Schritt4

Mit einem gezackten Bundmesser in gleichmäßige Scheiben schneiden.

### **Schritt5**

Aus etwas von dem Selleriewasser, Weinessig, den Zwiebeln und dem Senf einen schmackhaften Dressing kochen.

### **Schritt6**

Den Sellerie damit übergieße, über alles etwas Pfeffer reiben und das Pflanzenöl darüber verteilen, mit Schnittlauch bestreuen.

### **Schritt7**

Bis zum Servieren durchziehen lassen, am besten mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht.

### **Schritt8**

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** passt zu vielem, preiswert, Unspektakulär

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/selleriesalat-auf-alte-herkoemmlische-art/>