

Piccata von Sellerie

**Für 2 Pers.: 1 Sellerieknolle - Salz - Saft von 1/2
Zitrone - 2 Eigelb - 1/8l Sahne - Pfeffer - Muskat
200g frischgeriebenen Parmesan - Butterschmalz**

**Sellerie schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden,
in mit Zitrone gesäuertem Salzwasser 5 Min.**

**blanchieren u. abtropfen lassen. Eigelb u. Sahne
verquirlen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken.
Sellerie in die Ei-Sahne tauchen, in Parmesan wälzen
und in reichlich Fett goldgelb anbraten; danach auf
einem Küchen krepp abtropfen lassen.
Dazu passt Kartoffelsalat.**

Guten Appetit



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Miltenberg, Hauptstr. 58 - Miltenberg Wochenmarkt: Sa