



Selleriesalat

nach alter Art

ZUTATEN :

1	Sellerie, geschält, 750 g
1	große Zwiebel
¾ l	Wasser
5 EL	Branntweinessig (10 %)
1 EL	Salz (gehäuft)
2 – 3 EL	Zucker

1 Den geschälten Sellerie halbieren und in etwa 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden. Dann zu Matignons (Quadrate von ca. 1 – 2 cm) scheiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Diese beiden Zutaten in einen Topf geben, Wasser auffüllen, Essig, Salz und Zucker zugeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist, aber noch Biss hat. In eine verschließbare Schüssel umfüllen und erkalten lassen.

Geschlossen im Kühlschrank mindestens einen Tag bis zum ersten Verzehr durchziehen lassen. – Der Salat hält sich im Kühlschrank über einen Monat.