

Selleriestampf

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Beilage
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1	Sellerieknolle		Pfeffer
½	Süßkartoffel		Muskat
2	Mittelgroße Kartoffeln		Salz
3	Stangen Staudensellerie	60 g	Butter
150 ml	Sahne		

Zubereitung:

Die Sellerieknolle und die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in den Dampfgarer bei 100°C für 25 Minuten geben. Den Staudensellerie waschen und putzen (die grünen Blätter aufheben und grob hacken). Diese Stangen in kleine Würfel schneiden und kurz im Dampfgarer bei 100°C für 1 Minute blanchieren. Die gedämpften Kartoffeln stampfen und warm stellen. Sahne und die Selleriewürfel hinzugeben und das Ganze verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Butter und die gehackten Sellerieblätter unterrühren.

TIPP: hierzu empfehlen wir z. B. [Lachsfilet gratiniert](#)