Selleriebraten

4-8 Pers.

Zutaten

Zubereitung

1 or Knollensellerie (co. 1	Backofen auf 170°C vorheizen
1 gr. Knollensellerie (ca. 1 Kg	Von Wurzeln befreit, evtl. waschen und bürsten
Ng	Halbieren, mit einem kl. scharfen Messer
	rundherum ca. 20 Mal einstechen.
	In eine ofenfeste Form verteilen:
4 EL Olivenöl	+
2 EL Koriandersaat+	+
2 EL Kreuzkümmel leicht	
zermörsert	Und außen drübergießen, dann nach 30
2 TL Salz	Min. nochmal beträufeln bis die Knolle
	weich und außen goldbraun ist je nach
Futl 1 Zitrono	Geschmack ca. 1,5-2 Std. garen lassen:
Evtl 1 Zitrone	Garprobe mit Messerchen machen, er sollte weich sein!!!!
	In Spalten geschnitten dazu servieren und
	kurz vor dem Essen die abgeschnittenen
	Stücke beträufeln

Tipp:

- perfekt dazu schmeckt eine Rotkohlsoße (Restchen von der Rotkohlsuppe/Rotkohlgemüse vom Vortag?) und ein Grünkohlsalat (überraschend frisch und weich...)
- lecker und sättigend ist ein Belugalinsen-Salat, die farbige Kombination ist auch ein Augenschmaus ;-)
- wenn der Sellerie nicht mehr ganz so frisch ist, kann er mithilfe eines kalten Wasserbades von mehreren Stunden gut wieder schon prall werden, dann noch mit einer Wurzelbürste gut abschrubben, marinieren und braten....