

Selleriesalat

Ich liebe süß-sauer eingemachten Selleriesalat und könnte ihn direkt pur naschen! Und ich finde ihn super praktisch, denn wenn man manchmal zu viel von einer Zutat hat, dann von Sellerie. Ob nach Sellerieschnitzel oder einer feinen Sauce, die Reste werden bei mit direkt zu Selleriesalat eingekocht.



Selleriesalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (7 Gläser á 500 Milliliter): 3 Kilogramm Sellerie | 250 Milliliter Brantweinessig | 100 Gramm Zucker | 25 Gramm Salz



Selleriesalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung: 1. Sellerieknollen halbieren, auf die flache Seiten legen und in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. 2. Schale entfernen. 3. Sellerie in feine Julienne schneiden (ca 2 Millimeter x 4 Zentimeter). 4. Sellerie in einen großen Topf geben mit mindestens zwei Liter Wasser bedecken, bissfest kochen, dann abschütten (und dabei den Sud auffangen). 5. Währendessen Schraub- oder Einweckgläser (inklusive Deckel) mit kochendem Wasser ausspülen. 6. 1,5 Liter Sellersud abmessen und mit Essig, Zucker und Salz mischen. 7. Selleriejulienne in die Gläser füllen und mit dem Sud aufgießen. 8. Zum haltbar machen, Gläser sofort verschließen und bei 90° Grad 30 Minuten einkochen (bitte beachte dazu auch die genauen [Einkoch-Hinweise](#)).

Jetzt noch mehr [Salatrezepte](#) und [Rezepte mit Sellerie](#) entdecken!

Nährwerte/Glas: 232 Kalorien | 0,9 Gramm Fett | 41,9 Gramm Kohlenhydrate | 3,9 Gramm Eiweiß