

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

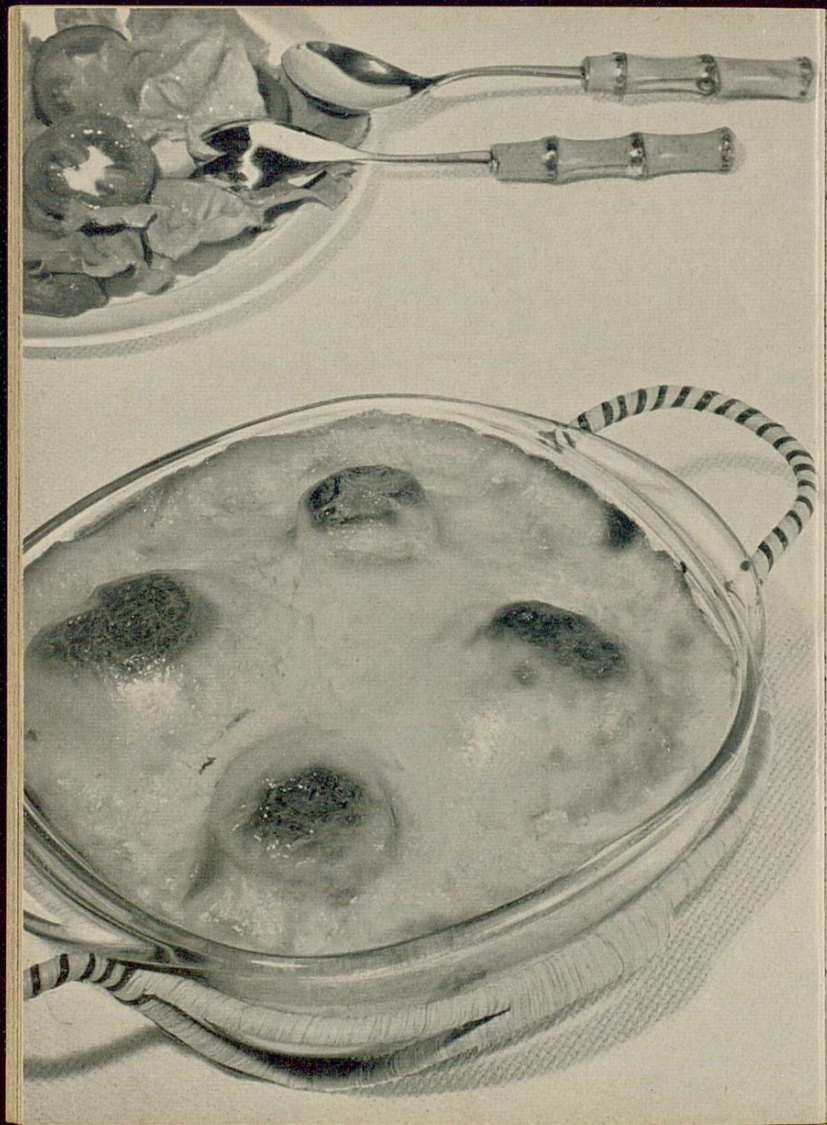
Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Sellerie mit Nuß-Apfel-Füllung

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Am ersten Freitag in jedem Monat ist Skatabend. »Er« bringt dann seine Kollegen mit, und »sie« bereitet das Abendbrot. Man sollte nicht für möglich halten, wie neugierig Männer sind! Das letzte Mal – bei mir duftete es gerade wieder außerordentlich lecker – kamen »seine« Freunde doch allesamt in die Küche marschiert und wollten kiebitten! Aber ich lasse mir ja nicht in die Karten gucken, ich nicht! Um so größer war nachher der Beifall für...



Sellerie mit Nuß-Apfel-Füllung

Sellerie ca. 60 Minuten garkochen, schälen und aushöhlen. Die feingehackten Nüsse, geraspelten Äpfel, Korinthen, Eigelb und Semmelmehl verrühren. Mit Zitrone, Salz und Zucker abschmecken und ein Eischnee unterziehen. Die Masse in die ausgehöhlten Sellerieknollen füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Die Selleriereste zerkleinern und um die Knollen geben. Aus Palmin, Mehl und Milch eine helle Tunke bereiten, mit Zitrone, Zucker und Salz abschmecken, mit einem Eigelb legieren und 1 Eischnee unterziehen. Über die Sellerieknollen gießen und mit Palminflöckchen besetzen. Dann ca. 40 Min. im Ofen überbacken. Mit Petersilie und Tomaten garnieren und Kartoffeln oder Reis dazu reichen. (Vorsichtig salzen!)

4 mittelgroße
Knollen Sellerie
Füllung:
50 g Nüsse
250 g Äpfel
30 g Korinthen
1 Ei getrennt
15 g Semmelmehl
Zitronensaft
30 g Zucker, Salz
Tunke:
40 g Palmin
50 g Mehl
knapp ½ Liter Milch
Zitronensaft
Zucker, Salz
1 Ei getrennt
Palminflöckchen

