



Beilage

Staudensellerie gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Staudensellerie
200 gr	gekochter Schinken (eine oder zwei dicke Tranchen)
50 gr	Butter
2 EL	Mehl
1/4 lt	Milch
1/4 lt	Gemüsesud (in welchem die Staudensellerie gekocht werden) oder Bouillon
100 gr	Parmesankäse gerieben
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss gerieben

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Staudensellerie	Den Staudensellerie waschen, schadhafte Stellen weg-schneiden und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die zarten Sellerieblättchen auf die Seite legen.
Salzwasser	Die Selleriestücke in kochendem Salzwasser ca. 20-30 Mi-nuten kochen. Der Sellerie sollte nach dem Kochen noch leicht Biss haben. 1/4 Liter des Sudwassers auf die Seite stellen (wird noch gebraucht)
Schinken	Den gekochten Schinken in Würfel schneiden.
Gratinform	Gut ausbuttern.
Sellerieblättchen	fein hacken.
Kasserolle, Butter, Mehl, Milch, Sud-wasser oder Bouillon, Salz, Pfeffer und Muskat	In einer Kasserolle die 50 gr Butter schmelzen (nicht braun werden lassen). Das Mehl dazugeben und unter umrühren kurz mitrösten. Die Milch begeben und umrühren. Nach und nach das Sudwasser (oder die Bouillon) begeben. Kurz köcheln lassen unter stetigem Umrühren. Kräftig würzen mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss.
Gratinform, Selleriestücke, Sellerie-blättchen	Den Sellerie in die ausgebutterte Gratinform schichten und darüber die gehackten Sellerieblättchen streuen.
Schinkenwürfeli	Die Schinkenwürfeli gleichmässig darüber verteilen.
Sauce	Die Sauce gleichmässig darüber giessen.
Parmesan	Mit dem Parmesan bestreuen und einige Butterflöckli drauf-legen. Im Ofen bei 220 Grad zirka 10 Minuten auf der ober-sten Rille überbacken. Der Käse sollte leicht braun werden.