Selleriesalat

Zutaten:

1 Knolle Sellerie, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 500 ml Wasser, Salz, Pfeffer, Essigessenz, Zucker, Öl Pfefferkörner und Lorbeerblatt

Zubereitung:

Sellerie und Möhre schälen und in Würfel schneiden, mit dem Wasser, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt, einer Prise Zucker und einem Spritzer Essigessenz 15-20 Minuten kochen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die geschälte Zwiebel klein schneiden und in den etwas abgekühlten Salat geben, alles noch einmal mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essigessenz abschmecken und kalt stellen. Der Salat kann ruhig einige Tage im Kühlschrank gelagert werden. Er zieht schön durch und es entsteht aus der Flüssigkeit Aspik. Genau das richtige für die Wintermonate.

Guten Appetit!!