

Sellerieschnitzel aus der Heißluftfritteuse

Die einfachen Sellerieschnitzel aus der Heißluftfritteuse schmecken knusprig und würzig. Die Zubereitung im Airfryer gelingt mit deutlich weniger Öl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 18 min

Koch/Backzeit: 22 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Knollensellerie
3 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
5 EL	Mehl
1 TL	Paprika (edelsüß)
0.5 TL	Kümmel gemahlen
0.5 TL	Cayennepfeffer
100 g	Cornflakes
70 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
	Pflanzenöl (zum Bestrichen)

Zubereitung

1. Für die **Sellerieschnitzel aus der Heißluftfritteuse** zuerst den Sellerie schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben halbieren oder in grobe Stücke teilen. Die Selleriestücke mit Zitronensaft beträufeln. Das verleiht dem Gemüse eine angenehm frische Note und passt später hervorragend zur würzigen Panade.
2. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Sellerie darin etwa 5 Minuten vorgaren. Der Sellerie sollte dabei bereits etwas weicher werden, aber noch Biss behalten. Anschließend die Stücke aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. So wird der Garprozess unterbrochen und der Sellerie bleibt angenehm bissfest.

3. Für die würzige Mehlmischung Mehl, Paprikapulverpaprika, gemahlene Kümmel, Cayennepfeffer und Salz in einem tiefen Teller miteinander vermengen. Die Kombination aus Paprika und Kümmel sorgt für ein herzhaftes Aroma, während der Cayennepfeffer der Panade eine leichte Schärfe verleiht. Wer es milder mag, kann die Menge an Cayennepfeffer entsprechend reduzieren. Die Cornflakes fein zerbröseln und anschließend mit den Semmelbröseln in einem zweiten tiefen Teller vermischen. Durch die Cornflakes wird die Panade besonders knusprig und erhält eine schöne, rustikale Struktur. In einem dritten tiefen Teller die Eier verquirlen.
4. Nun werden die vorgegarten Selleriestücke paniert. Dafür jedes Stück zuerst rundherum in der gewürzten Mehlmischung wenden. Anschließend durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in der Cornflakes-Semmelbrösel-Mischung wenden. Die Panade leicht andrücken, damit sie beim Backen gut am Sellerie haftet.
5. Den panierten Sellerie in zwei Portionen in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen. Wichtig ist, die Stücke möglichst nebeneinander und nicht übereinander zu platzieren, damit die heiße Luft gut zirkulieren kann. Die Selleriestücke mit etwas Öl besprühen und im Airfryer bei 180 °C etwa 5–6 Minuten backen.
6. Nach dieser ersten Backzeit den Garkorb vorsichtig schütteln, sodass die Selleriestücke gewendet beziehungsweise neu verteilt werden. Erneut mit etwas Öl besprühen und weitere 5–6 Minuten bei 180 °C knusprig backen. Die genaue Bräunung kann je nach Gerät leicht variieren. Die Sellerie-Nuggets sollten am Ende goldbraun und rundherum schön knusprig sein. Die restlichen panierten Selleriestücke auf die gleiche Weise zubereiten. Am besten werden auch die zweite Portion erst kurz vor dem Backen in den Garkorb gegeben, damit die Panade möglichst knusprig bleibt.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Besonders lecker schmecken die Sellerieschnitzel mit frischen Limetten- oder Zitronenspalten, deren Saft kurz vor dem Essen über die knusprige Panade geträufelt wird. Dazu passt ein cremiger Joghurt-Dip, Knoblauchdip, Kräuterdip oder eine würzige Sauce nach Geschmack.