

Staudensellerie in Currysauce mit rotem Reis aus der Camarque a la Sabina Hank und Herb Berger

Zutaten für 4 Personen:

- 800g-1kg Stauden(Stangen)Sellerie
- eine handvoll Mandelsplitter (bei den Backwaren im Supermarkt,
wir nehmen am liebsten diese Mandel-Stifte)
- 200g Doppelfrischkäse (Exquisa oder Ähnliches)
- Curry-Pulver (je nach Geschmack 1-3 EL)
- Saucen-Binder (z.B. Knorr Fixeinbrenn) oder Mehl für eine selbst gemachte Einbrenn
(Achtung: Klump-Gefahr sehr hoch!)
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 2-3 EL Zitronensaft
- 3 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale (oder flüssiger Zitronen-Zusatz bei den Backwaren, kleines
Fläschchen von Dr. Ötker ist sehr zu empfehlen, falls keine unbehandelte Zitrone zu bekommen ist,!)

1 Packung roter Reis aus der Camarque (nur erhältlich in Eurospar/Interspar)
(man kann natürlich auch anderen Reis nehmen, z.B. Wildreis oder Basmati oder Langkorn, je nach Lust
und Laune, oder falls oberer nicht erhältlich ist)

- Auf jeden Fall mit dem Reis anfangen, denn der braucht 45 Minuten (!!!) zum Kochen. (Empfehlung:
eine Reiskugel! verhindert angebrannte Töpfe und ermöglicht ein stressfreies Reiskochen
- Staudensellerie waschen und in ca. 3 - 4 cm große Stücke schneiden.
- 1/2 l Wasser in einem mittelgroßen Topf erhitzen, Gemüsebrühwürfel zugeben. Das Wasser zum Kochen
bringen und den Sellerie bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten bissfest garen.
- Danach den Sellerie absieben und warm stellen, dabei aber die Gemüsebrühe NICHT WEGGIESSEN!
- Die Gemüsebrühe wieder in den Topf gießen, auf die erhitzte Topfplatte stellen und
Saucenbinder/Einbrenn hinzufügen (mit Schneebesen konstant umrühren), damit eine dickliche
Flüssigkeit entsteht.
- Den Frischkäse hinzufügen und einrühren.
- Dann das Currypulver und den Zitronensaft/Zitronenschale hinzufügen und je nach Geschmack noch
würzen (salzen/pfeffern).
- Die Currysauce sollte jetzt sehr cremig und nicht zu flüssig sein.
- Am Schluss den Sellerie und die Mandelsplitter unterheben.
- Die Sellerie-Sauce über den roten Reis geben und als Beilage vielleicht noch einen grünen Salat (mit
steirischem Kürbiskernöl?!)

Fertig... jetzt darf geschlemmert werden ohne Ende, Genussfaktor sehr hoch...!
Eure Gemüse-Tiger, Sabina & Herb!