



— G e w ü r z e —

SELLERIESALZ

1 T Ö P F C H E N



(DÖRR)OFEN



VEGETARISCH



PÜRIERSTAB/MÜHLE

ZUTATEN

- 1 Sellerie
Salz

ZUBEREITUNG

1. Blätter vom Sellerie abzupfen, gut durchwaschen und abtupfen.
2. Stängel waschen und in ca. 3 mm große Scheiben schneiden.
3. Falls der Sellerie eine Knolle hat, diese schälen und fein würfeln.
4. Ofen: Alles auf einem Blech im Ofen verteilen und bei 70°C mit Kochlöffel in der Ofentür ca. 9 Stunden trocknen lassen.
5. Im Dörrföfen: Knollenstücke und Stängelstücke in Teebeutel füllen, in die unteren Gitter legen, die oberen mit den losen Blättern befüllen, bei 70°C für 9 Stunden trocknen lassen.
6. Den getrockneten Sellerie fein mahlen und nach Belieben mit Salz mischen, je näher man der Knolle kommt, desto würziger der Sellerie, mischt euch ein Salz, wie ihr es am liebsten mögt!

