

# Gefüllter Sellerie

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

1 Sellerieknolle (15 cm Durchmesser)

### Für die Füllung:

1 EL Butterschmalz  
300 g Sellerie, gewürfelt (von der Knolle)  
150 g Cabanossi (Wurst), gewürfelt  
50 g Schinkenwürfel  
1 Zwiebel (150 g) gewürfelt  
100 g Suppengrün, gewürfelt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
2 TL Oregano, gehackt  
2 TL Thymian, gehackt  
1 EL Rinds Bouillon Instant  
200 ml Wasser  
200 g Weißbrot, altbacken, eingeweicht  
2 Eier  
2 Eigelbe  
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
reichlich Muskat aus der Mühle

### Für die Soße:

0,75 L Bratensoße, dickflüssig  
1 TL Tomatenmark  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL Oregano, gehackt  
2 TL Worcestershiresoße  
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Eine möglichst große, gleichmäßig rund gewachsene Sellerieknolle gut putzen, schälen, halbieren und ca. 4 Minuten in der Mikrowelle oder in kochendem Wasser angaren.



Die Hälften gleichmäßig aushöhlen (Messer, Löffel), dabei einen ca. 2 cm dicken Rand stehen lassen. Die herausgelösten Stücke würfeln und beiseite stellen.

Cabanossi, Schinkenwürfel und Zwiebel im Butterschmalz kräftig anbraten. Die Selleriewürfel und schließlich das Suppengrün zugeben und weiterschmoren. Mit dem Pfeffer, Muskat, Oregano und Thymian würzen, mit Bouillon bestäuben, das Wasser aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Von der Masse eventuelle Flüssigkeit abgießen, die Eier und das gut ausgedrückte Weißbrot sorgfältig untermengen und alles etwas ruhen lassen.

Die Selleriehälften füllen, zusammenfügen und fest in Alufolie einpacken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 90 Minuten backen. Die überbleibende Füllung kann ebenfalls in Alufolie separat mitgebacken werden.

Die Bratensoße mit Tomatenmark, Knoblauch, Oregano, Worcestershiresoße und dem Pfeffer pikant abschmecken und später damit die Selleriehälften (viertel) angießen.

**Ein kräftiges Baguette und ein helles Bier schmecken gut dazu.**

**Tipp:** Vegetarier können Schinkenwürfel und Cabanossi durch Schafskäse oder Champignons ersetzen.