

Glasierter Sellerie mit Birnel und Sojasauce

(Nach einem Rezept von Noa Schärz, Köchin im «Gleis 11» in Illnau)

Zutaten:

- 2 mittlere Sellerie
- 150 g Sojasauce
- 2 EL Olivenöl
- 700 Wasser
- 100 g Birnel
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Sellerie gut waschen und in 2 bis 3 cm dicke Schnitze schneiden.

Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen.

Die Sellerie-Schnitze in eine feuerfeste Form geben und mit der Flüssigkeit übergiessen.

Die Form mit einem Deckel gut verschliessen und bei 160 Grad für gut eine Stunde in den Ofen schieben. Das Selleriegemüse während der letzten halben Stunde ohne Deckel und bei 180 Grad schmoren lassen.

Wenn nötig, die Sauce in ein Pfännchen giessen und auf kleinem Feuer sirupartig eindicken lassen.

Das Gemüse mit der Sauce übergiessen und zum Beispiel zusammen mit Kartoffelstock servieren.