



Sellerieknolle/ -Pulver - Beliebtetes Suppenkraut

Herkunft von Sellerie

Der Sellerie gehört zu den Doldenblütengewächsen. Er ist ein einheimisches Wurzelkraut, wird aber heute auch im Mittelmeerraum angebaut. Der Knollensellerie wurde in Europa erst im frühen Mittelalter bekannt. Sellerieknollenselleriepulver ist fein gemahlene Pulver und von weiß- bis leicht gelblicher Farbe.

Aroma und Inhaltsstoffe von Sellerie

Die Sellerieknolle hat einen relativ hohen Gehalt an ätherischen Ölen, Eisen, Calcium und Kalium. Zudem enthält Sellerie die Vitamine A, C, E und B-Vitamine und ist sehr kalorien- und fettarm. Knollensellerie schmeckt pikant-herzhaft, sein intensives Aroma ist kräftig und angenehm erdig.

Sellerie in der Küche:

Das kräftig-aromatische Wurzelgemüse wird häufig als Basis für Suppen und Soßen verwendet. Herzhaften Gemüse- und Eintopfgerichten sowie kräftigen Fleischgerichten verleiht der arttypische Selleriegeschmack pikante Würze. Außerdem ist er fester Bestandteil von Suppengrün. Sellerie passt nicht nur zu deftigen Gerichten, sondern auch zu leichten Speisen mit **Fisch und Meeresfrüchten**, anderem Gemüse oder zum Salat.

Sellerie-Tipp:

Der würzig-pikante Geschmack von Sellerie passt gut zu Gewürzen wie **Muskat, Lorbeer** und **Majoran**.

Selleriepulver ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: