

Muschelsuppe (Clam Chowder)

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Venusmuschelfleisch, 600 gr mehliges Kartoffeln, 50 gr durchwachsener Speck, 1 mittelgroße Zwiebel, 250 ml Milch, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Mehl, 200 ml Sahne, 0,5 Bund Petersilie, 2 Zweige Thymian.

Die Vorbereitungen:

Am Besten schmeckt es natürlich mit frischen Muscheln, dazu ca. 1,4 kg Venusmuscheln putzen und die schon geöffneten aussortieren (sie sind nicht mehr gut), in einem breiten Topf rund 1/4 Liter Wasser aufkochen, die Muscheln darin rund 5 Minuten bei großer Hitze kochen, bis sie sich geöffnet haben. In einem Sieb abtropfen und den Sud aufbewahren, die nicht geöffneten Muscheln wieder wegschmeißen, sie sind auch nicht mehr gut. Die Muscheln aus der Schale lösen.

Das Folgende gilt für alle verwendeten Muscheln (selbst gemacht oder fertig): Die Muscheln grob hacken. Kartoffeln schälen und klein würfeln, Speck von Knorpeln befreien und wie die Zwiebel ebenfalls fein würfeln, die Butter und das Mehl mit einer Gabel verkneten. Petersilie und Thymian waschen, abtrocknen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Die Kartoffelwürfel in leicht gesalzenem Wasser rund 3 Minuten vorkochen, in einem Sieb gründlich abtropfen. Den Speck in einer großen Pfanne anbraten und auslassen, die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Mit der Milch aufgießen und die Kartoffeln zugeben, aufkochen und zugedeckt rund 5 Minuten köcheln lassen. Mehlbutter stückweise in die Suppe rühren, die Sahne zugeben und noch einmal 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Die Kräuter, Muscheln und den Sud in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal aufkochen.

Guten Appetit!