Cremige Muschelsuppe

Das Rezept für die cremige Muschelsuppe mit Kartoffeln und Schlagobers ist eine feine Vorspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Venusmuscheln (oder Miesmuscheln)
500 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Staudensellerie
50 g	Frühstücksspeck
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
350 ml	Milch
150 ml	Schlagobers
1 TL	Thymian (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
1 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **cremige Muschelsuppe** die Muscheln gründlich putzen und waschen und geöffnete Muscheln entfernen. In einem Topf mit zirka 200 ml Wasser zugedeckt zirka 5 Minuten kochen lassen, bis sich die Muscheln öffnen. Die geschlossenen Muscheln entfernen und den Muschelsud durch ein feines Sieb gießen.

2. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser zirka 15 Minuten gar kochen.

3. Nun die Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Den Frühstücksspeck in dünne Streifen schneiden.

4. Jetzt die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und Speck kurz andünsten. Mit Mehl stäuben und unter Rühren anschwitzen. Die Milch, Muschelsud und 200 ml Wasser zugeben, verrühren und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze zirka 5 Minuten köcheln.

5. Die Hälfte der Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Kartoffelwürfeln, Muschelfleisch und Schlagobers zur Suppe geben.

6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller oder Schalen anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp