Klare Muschelsuppe

Die klare Muschelsuppe ist eine schmackhafte Vorspeise für alle Muschel Liebhaber. Ein schnelles Suppen Rezept auf für Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Rübe (gelbe)
400 ml	Rinderbrühe
125 ml	Weißwein
400 g	Muscheln (aus dem Glas)
2 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
1 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Die **klare Muschelsuppe** ist im Nu zubereitet. Dafür den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken und danach in einem Topf anschwitzen lassen. Karotte und gelbe Rübe waschen, putzen, in Stifte schneiden und in den Kochtopf geben.

2. Mit Rinderbrühe und Weißwein aufgießen, Zitronensaft einrühren, aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

3. Die fertigen Muscheln aus dem Glas abtropfen und zugeben. Nicht mehr aufkochen, sie sollten nur noch in der Suppe ziehen.

4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und der gehackten Petersilie bestreuen.

Tipp