



Internationale Küche

Clam Chowder - Muschelsuppe

Zutaten

1,5 kg Venusmuscheln	eine Handvoll Basilikumblätter	knuspriges Brot als Beilage
50 g Butter	1 Teelöffel Mehl	150 ml Schlagsahne
150 g Bacon	150 ml Milch	
1 Zwiebel fein gehackt	250 g Kartoffeln	
1 Zweig Thymian	eine Handvoll Petersilie, fein gehackt	

Zubereitung

Waschen Sie die Muscheln mehrmals mit kaltem Wasser gut ab. Geben Sie anschließend die Muscheln in einen großen Topf mit insgesamt 500 ml Wasser.

Bringen Sie das Wasser zum Kochen und lassen Sie die Muscheln circa 2 Minuten kochen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Gießen Sie die Muscheln samt Sud durch ein Sieb ab und stellen Sie den Sud für eine spätere Verwendung zur Seite. Idealerweise sollten Sie etwa 800 ml Muschel-Sud haben.

Sobald die Muscheln abgekühlt sind, entfernen Sie das Muschelfleisch aus den Muscheln.

Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und braten Sie den Bacon für einige Minuten gut an.

Geben Sie die klein geschnittenen Zwiebeln, den Thymian, den Basilikum hinzu und lassen Sie alles für etwa 10 Minuten köcheln bis die Zwiebeln glasig und weich sind.

Geben Sie das Mehl dazu und stellen Sie so eine Soßenbasis her. Lassen Sie die Paste circa 2 Minuten köcheln.

Geben Sie anschließend den Muschel-Sud, Sahne und Milch hinzu.

Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stücke und geben Sie diese und auch die Muscheln in den Topf. Nun alles für gute 10 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln durch sind.

Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie fein gehackt bestreuen und genießen. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie fein gehackt bestreuen und genießen.

Tipp: Knuspriges Brot schmeckt ausgezeichnet zu dieser Muschelsuppe.