



MUSCHELSUPPE „CLAM CHOWDER“ MIT KNACKIGEM GEMÜSE

👉 FÜR 4 MUSCHELFREUNDE 👈

- 250 g Venusmuschelfleisch
- 300 g Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 200 g Zwiebeln
- 25 g Butter
- 1/4 Liter Milch
- 1/2 Liter Fischfond
- 200 g Schlagsahne
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 Spritzer Tabascosauce
- 1 EL gehackte frische Petersilie

Die Muscheln abspülen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und jeweils ca. 2 cm groß würfeln. Anschließend das Gemüse lagenweise in einen Topf einschichten und jede Lage mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dabei den Topf gelegentlich hin und her schwenken, damit sich die Zutaten gut mischen können.

Nun das Muschelfleisch, den Fischfond, die Milch und die Sahne in den Topf gießen und mit fest aufgelegtem Deckel für etwa 25 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Das Gemüse ist fertig gegart, wenn die Kartoffeln noch leicht stückig sind.

Anschließend mit ein wenig Tabascosauce und Butter abschmecken und mit frischer Petersilie garnieren.

Fertig ist die Muschelsuppe!

Tipp

Für eine leicht süßliche
Geschmacksnote
verwenden Sie am besten
blaue Kartoffeln

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

