Feine „Frankfurter sieben Kräuter – Suppe“ mit Jacobs Muscheln

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Da kommt der Frühling auf den Tisch, einfach, Natur belassen, köstlich

Zutaten

- 8 Stück Jacobs Muscheln ohne Rogen, küchenfertig
- Für den Ansatz:
- 600 ml Rinderbrühe
- (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt, ersatzweise Instant - Gemüsebrühe)
- 125 ml trockener Weißwein
- 90 g frische gemischte Kräuter, gehackt
- (Frankfurter Grüne Soße Kräuter wie: Borretsch, Kerbel, Pimpinelle, Brunnenkresse, glatte Petersilie, Sauerampfer und Schnittlauch oder T.K. aus dem Supermarkt)
- 100 g kalte Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Stangen junger Frühlingslauch, grob geschnitten
- 2 El Mehl
- 100 ml Sahne
- 125 Crème fraiche oder Schmand
- Knoblauchsalz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kräuter mit der kalten Butter vermischen, vorerst wieder kalt stellen.

Schritt2

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Frühlingslauch in 1 El Butter glasig anschwitzen und 2 El Mehl verrühren, etwas "ausschwitzen" lassen.

Schritt5

Mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen, glatt rühren und ca. 10 min. leise köcheln lassen. Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt6

Die Sahne und Crème fraiche dazu geben, kurz "aufstoßen" lassen und erst vor dem Servieren die kalte Kräuterbutter mit dem Stabmixer schaumig untermixen.

Schritt7

(Das erhält die schöne, natürliche Farbe und den frischen Kräutergeschmack)

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Muscheln waschen, trocken tupfen und waagerecht in dünne Scheiben schneiden.

Schritt10

Auf vorgewärmten Tellern verteilen und etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben; die heiße Suppe aufgießen.

Schritt11

(So garen die Jacobs Muscheln optimal und sind köstlich zart)

Schritt12

Sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** frankfurt, jakobsmuscheln, kräuter, Suppe

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-frankfurter-sieben-kraeuter-suppe-mit-jacobs-muscheln/