



Muschelsuppe auf „Dithmarscher Art“

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein typisches Süppchen in der Muschelsaison

Zutaten

- 1, 5 kg frische Miesmuscheln
- 1/2 l Fischfond
- 1/2 l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 1 Möhre, fein gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 2 - 3 Schalotten fein gewürfelt
- 1 kleine Stange Staudensellerie, gewürfelt
- 2 Tomaten, abgezogen, entkernt in kleinen Würfeln
- 1 frische Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 frischer Thymianzweig
- 1 Chilischote
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne
- 1 Zitrone
- Etwas Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Miesmuscheln zunächst mehrfach waschen, abbürsten. (Sehr wichtig!)

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die fein gewürfelten Möhren, Schalotten, Sellerie, den Frühlingslauch in Ringen, mit dem Knoblauch und dem Thymianzweig in Rapsöl anschwitzen, die Miesmuscheln dazu geben.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und der Chilischote würzen und mit trockenem Weißwein ablöschen..

Schritt6

Ca. 10 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.(Muscheln, die sich nicht geöffnet haben sofort entsorgen) Aus dem Fond nehmen und das Fleisch entnehmen, erst einmal an die Seite stellen.

Schritt7

Der Suppenansatz:

Schritt8

Das gewürfelte Gemüse in etwas Butter glasig anschwitzen und den

Schritt9

Muschelfond, den Fleisch - oder Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt10

Mit frischer Sahne 2 - 3 min. verkochen; mit Cayenne und ev. etwas Zitronensaft nachschmecken.

Schritt11

Anrichtvorschlag.

Schritt12

Kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter „ aufmontieren - aufmixen “ und mit dem Muschelfleisch und reichlich gehackter Petersilie sowie den Tomatenwürfeln ergänzen, servieren..

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** holsteinisch, lecker, regional, saisonal, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muschelsuppe-auf-dithmarscher-art/>