

# Samtige Curry - Muschelsuppe

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Fein abgestimmt, herzhaft, köstlich, lecker

## Zutaten

- 2 kg frische Miesmuscheln, gesäubert, gebürstet
- 250 g weißes Suppengemüse aus: Sellerie, Möhren, Porree
- 1 El Rapsöl
- 250 ml Fischfond
- Für den Ansatz:
- 250 ml Hühner oder Gemüsebrühe
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Mehl
- 1 El mildes Currypulver
- 1 - 2 El Zitronensaft
- 1 Msp. Gemahlener Ingwer
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Möhren, fein gewürfelt (Für die Einlage)
- 2 El Sellerie, fein gewürfelt (Für die Einlage)
- 2 El weißer Porrée, fein gewürfelt (Für die Einlage)

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Muscheln:

### **Schritt3**

Zunächst das Suppengemüse in einem ausreichend großen Topf in Rapsöl glasig anschwitzen.

### **Schritt4**

Die gesäuberten Miesmuscheln prüfen, geöffnete Exemplare sofort entsorgen.

### **Schritt5**

Zum Suppengemüse geben und mit dem Fischfond aufgießen.

### **Schritt6**

Bei geschlossenem Deckel ca. 8 min. köcheln lassen.

### **Schritt7**

Danach auskühlen lassen und ausbrechen, vorerst an die Seite stellen.

### **Schritt8**

Den Pochierfond passieren und mit der Geflügel - oder Gemüsebrühe und dem Weißwein mischen.

### **Schritt9**

Die Würfelzwiebeln in Butter glasig anschwitzen, Currypulver und etwas Mehl mit schwitzen lassen.

### **Schritt10**

Mit den Fonds und der Sahne aufgießen, glatt rühren und die ausgebrochenen Muscheln dazu geben.

### **Schritt11**

(Ca. 8 schöne Muscheln für die Einlage zurück lassen)

### **Schritt12**

Alles ca. 8 -10 min. leise köcheln lassen und mit dem „Zauberstab“ fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

### **Schritt13**

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ev. Curry nach eigenem Geschmack, nach schmecken.

### **Schritt14**

Die Gemüsewürfelchen und zurückgelassenen Muscheln kurz vor dem Servieren 2 - 3 min. mitkochen lassen.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

## Schritt16

In vorgewärmten Suppentellern portionieren, ev. etwas gehackten Schnittlauch darüber geben.  
Gern reiche ich dazu geröstetes Knoblauch Baguette.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** herzhaft, köstlich, lecker, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/samtige-curry-muschelsuppe/>