

Rezept

Clam Chowder

Ein Rezept von Clam Chowder, am 29.03.2023

Zutaten

1,4 kg Venusmuscheln	500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel	50 g durchwachsener Speck
1 EL Butter	1 1/2 EL Mehl
50 ml Milch	100 g Sahne
400 ml Fischfond (Glas)	1/2 Bund Petersilie
1 Prise geriebene Muskatnuss	Salz
Pfeffer	Saft von 1/2 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln gründlich waschen, bereits geöffnete wegwerfen. Eine Handbreit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Muscheln darin 5 Min. bei schwacher Hitze garen.

2. Die Muscheln in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. Noch geschlossene Muscheln wegwerfen. Die restlichen Muscheln aus den Schalen lösen.

3. Kartoffeln und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Speck ohne Schwarte würfeln. Zwiebeln und Speck in einem großen Topf in Butter anbraten. Mehl dazugeben und so lange rühren, bis alles goldgelb ist. Dann nach und nach Milch und Sahne mit dem Schneebesen einrühren. Fischfond, aufgefangenen Muschelsud und Kartoffeln hinzufügen und gar kochen. Wenn nötig, noch etwas Wasser nachgießen.

4. Petersilie waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und klein hacken. Vor dem Servieren Muscheln und Petersilie unterrühren. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.