



# Edle Kartoffelsuppe mit Safran und Jacobs Muscheln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 19m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 44m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '44', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '19m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Verblüffend, was aus einer simplen Kartoffelsuppe zu kochen ist

## Zutaten

- 1 l Rindfleisch - oder Hühnerbrühe
- (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Döschen / Tütchen Safranfäden
- 2 mittelgroße Kartoffeln in groben Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Stange junger Frühlingslauch, grob gewürfelt
- 1 kleine Möhre, grob gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- ½ Becher Sahne
- ½ Becher Crème fraîche
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 50 g Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- 4 - 8 Jacobs Muscheln, ohne Rogen, küchenfertig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel dazu geben, 1 - 2 min. schwitzen lassen.

### **Schritt3**

Salzen, pfeffern und mit 1 Strich Muskatnuss würzen, den Safran dazu geben. Mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen, ca. 20 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt4**

Danach die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Küchensieb streichen. Wieder aufs Feuer setzen und mit der Sahne und Crème fraiche verkochen, etwas reduzieren lassen, nachschmecken.

### **Schritt5**

Kurz vor dem Servieren die restliche, kalte Butter kalte Butter schaumig untermixen, (Das ergibt den tollen Geschmack) nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt6**

Die Jacobs Muscheln unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

### **Schritt7**

In gebräunte Butter 1 min. von jeder Seite bei mäßiger Hitze braten. Leicht Farbe nehmen; die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze noch etwas durchziehen lassen.

### **Schritt8**

Jede Muschel in 2 Scheibchen schneiden.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Tassen portionieren, Jacobs Muscheln in die Mitte setzen, ev. noch etwas geschlagene Sahne obenauf.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** jakobsmuscheln, Kartoffelsuppe, safran, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-kartoffelsuppe-mit-safran-und-jacobs-muscheln/>