



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/>