



Holsteiner Kartoffelsuppe mit Muscheln und Brunnenkresse

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Hier in leckerer Variation aus dem Norden mit Brunnenkresse und Muscheln

Zutaten

- 500 g frische Miesmuscheln
- 1/2 l trockener Weißwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 50 g frischer Frühlingslauch in Würfeln (Brunoise)
- 50 g junge Möhren in Würfeln (Brunoise)
- 50 g Knollen - oder Staudensellerie in Würfeln (Brunoise)
- 5 Schalotten in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 1 Chilischote
- 250 g geschälte Kartoffeln
- 2 Bund Brunnenkresse
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Miesmuscheln unter fließendem Wasser mit einer Bürste gründlich säubern. Die gehackte Schalotten, den fein geschnittener Knoblauch, die aufgeschnittene Chilischote und den Thymianzweig glasig anschwitzen, die gesäuberten Miesmuscheln dazu geben.

Schritt3

Bei geringe Hitze und geschlossenem Deckel, ca.5 min.köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Schritt4

Das Muschelfleisch heraus nehmen und die zähen Kiemenstreifen entfernen.

Schritt5

Der Suppenansatz:

Schritt6

Die Gemüswürfel, der Knoblauch und Schalotten glasig anschwitzen und die Kartoffelwürfel sowie die gewaschene Brunnenkresse dazu geben.

Schritt7

Mit dem verbleibenden Muschelfond, dem Weißwein und der Geflügelbrühe aufgießen,12 - 15 min. zusammen köcheln lassen.

Schritt8

Mit dem " Zauberstab " pürieren, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Chili nachschmecken. Mit einem Becher Crème fraiche 2 - 3 min. verkochen, ev. noch etwas kalte Butter unterheben, untermixen, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Suppe mit dem Muschelfleisch und etwas frischer, gehackter Brunnenkresse sowie 1 El geschlagener Sahne servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** ausgefallen, holsteinisch, preiswert, regional, stimmig, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-kartoffelsuppe-mit-muscheln-und-brunnenkresse/>