

# Muschel – Curry-Suppe

4-Personen

---

## Zutaten:

800	-	gr Venus- oder Herzmuscheln
1	-	Zwiebel
1	-	nussgrosses Stück frische Ingwer
2	-	EL Butter
2	-	TL Mehl
2	-	dl Weisswein
3	-	dl Fischfond oder Gemüsebouillon
1	-	EL Currypulver
1	-	grosse Messerspitze Kreuzkümmel gemahlen
1	-	grosse Messerspitze Koriander gemahlen
1	-	dl Doppelrahm
150	-	gr Creme fraiche
1-2	-	EL Limonensaft
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz

## Zubereitung:

Die Muscheln unter fliessendem Wasser gründlich spülen und wenn nötig entbarten. Beschädigte oder geöffnete Muscheln unbedingt wegwerfen, da diese verdorben sind.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Ingwer ebenfalls schälen und fein reiben oder hacken.

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Mehl darüber sieben, gut verrühren, dann langsam den Weisswein und anschliessend den Fischfond oder die Bouillon dazugiessen. Alles 5- Minuten kochen lassen. Die Muscheln beifügen und zugedeckt etwa 3-Minuten kochen lassen, bis sie sich geöffnet haben.

Mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben.

Ingwer, Curry, Kreuzkümmel, Koriander, Doppelrahm und Creme fraiche zum Muschelsud geben und nochmals 5-Minuten lebhaft kochen lassen.

Inzwischen die Muscheln aus der Schale lösen.

Die Suppe mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln beifügen und nur noch kurz heiss werden lassen.

Sofort in vorgewärmten Teller oder Suppentassen servieren.