

# Muschelsuppe Waterzooi

4-Personen

## Zutaten:

- 1 - EL Butter
- 3 - Schalotten fein gehackt
- 1 - Lauch (ca. 200 gr) längs halbiert  
In feinen Streifen
- 2 - Karotten (ca. 200 gr)  
In feinen Streifen
- 2 - Petersilienwurzeln (ca. 200 gr)  
In feinen Streifen
- 1 - Kohlrabi (ca. 200 gr)
- ¼ - Wirz (ca. 150 gr)  
In feinen Streifen
- 1 - dl Weisswein (z.B. Riesling  
Sylvaner)
- 5 - dl Gemüsebouillon **oder**
- 5 - dl Wasser und 1-Knorr Gemüsetöpfl
- 250 - Vongole (Venusmuscheln)  
**Offene Muscheln weggeworfen!**
- 200 - gr. Kleine rohe Crevettenschwänze  
Komplet geschält
- 100 - gr. Crème fraîche
- 3 - EL Petersilie, fein gehackt
- etwas - Salz nach Bedarf
- wenig - Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

Butter in Wok oder einer weiten Pfanne warm werden lassen.

Schalotten und alle Zutaten bis und mit Wirz ca. 5-Minuten andämpfen. Wein und Bouillon dazu giessen, aufkochen.

Muscheln und Crevetten begeben, zugedeckt etwa 5-Minuten ziehen lassen, bis sich die Muscheln öffnen.

Geschlossene Muscheln wegwerfen.

Meeresfrüchte und Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen, auf die vorgewärmte Platte legen.

Crème fraîche und Petersilie unter die Flüssigkeit rühren, nur noch heiss werden lassen, würzen.

## Anrichten:

Meeresfrüchte und Gemüse in die vorgewärmten Suppenteller verteilen, Suppe begeben.

## Dazu Passt:

Sauerteigbrot oder Baguette

P.S. Waterzooi ist in Belgien das beliebteste Eintopfgericht!