

# Rezept Muschelsuppe

## Zutaten:

3Kg Muscheln  
2 Bund Suppengrün  
1 Bund Dill  
1 Bund Schnittlauch  
2 Knoblauchzehen  
1/2 l Schlagsahne  
200g Creme Fraiche  
1L trockenen Weißwein  
2EL trockenen Wermut  
50g Zwiebeln  
100g Butter  
375g Champignons

## Zubereitung:

Muscheln gut waschen und abtropfen lassen.

Suppengrün, Knoblauch, Zwiebeln und Champignons klein hacken und in einem

Topf mit etwas ausgelassener Butter kurz andünsten, mit dem Wein aufgießen

und zum Kochen bringen.

Muscheln dazugeben, öfters mal wenden, 10 Min. weiter kochen lassen.

Muscheln rausholen und etwas abkühlen lassen.

Muschelfleisch über den Sud heraus holen und das Gemüse mit abstreifen,

(Muschel die sich nicht öffnen lassen Bitte nicht nehmen,).

Creme fraiche und Sahne vermischen, gehackten Dill und Schnittlauch

hinzufügen mit dem Wermut abschmecken, das kommt zu dem Sud mit dem Muschelfleisch dazu und bei kleiner Hitze heiß werden lassen.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)