

Heiße Suppen: die Renner bei Groß und Klein



Clam Showder, eine amerikanische Muschelsuppe

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 kg Miesmuscheln
- 600 ml Fischfond
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Milch
- 2 EL Frühstücksspeckwürfel
- je 2 EL grüne/gelbe Paprika
- 2 EL Tomatenwürfel
- 2 EL Zwiebelwürfel
- 4 EL Kartoffelwürfel
- 2 EL gehackte Petersilie
- geriebene Muskatnuss
- Salz u. frisch gem. Pfeffer

Fischfond mit Weißwein zum Kochen bringen und die Muscheln darin etwa 15 Minuten kochen. Muscheln auf ein Sieb gießen, den Fond in einer Schüsselauffangen.

Muschelfleisch aus den Schalen nehmen. (Muscheln, die sich beim Garen nicht öffnen, sind ungenießbar). Speck in Butter auslassen, Paprika-, Zwiebel- und Kartoffelwürfel darin andünsten, mit dem Muschelfond und der Milch 15 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie, Muschelfleisch und Tomatenwürfel dazu geben.



Fasskraut-Chili mit Käsecroutons

Zutaten: (etwa 4 Portionen)

500 g gemischtes Hackfleisch
2 EL Speiseöl
2 Zwiebeln
1 rote Chilischote
1 Glas Kühne Original Fasskraut
2 Ds. stückige Tomaten (à 400 g)
400 ml Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
1 Dose Mais (= 425 ml)
Salz, Pfeffer, Zucker
Für die Käsecroutons:
1 kleines Baguette (= 200 g)
ca. 120 g geriebener Käse

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden, Chilischote putzen, waschen, fein würfeln, beides mit dem Fasskraut zugeben und kurz mitbraten.

Tomaten, Brühe und Tomatenmark zugeben und mit Deckel ca. 20 Minuten garen.

Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Baguette in Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem Käse bestreuen und ca. 5-10 Minuten knusprig backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad).

Mais abtropfen lassen, zum Chili geben, alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Baguettescheiben servieren.



Forellencremesuppe

Zutaten: (etwa 4 Portionen)

375 g geräucherte Forellenfilets
50 g Butter
35 g Weizenmehl
750 ml Fisch- od. Gemüsebrühe
250 g Schlagsahne
6 EL Weißwein
etwa 2 TL Worcestersoße
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Zitronensaft
etwa 2 EL gehackte Petersilie

Forellenfilets in Stücke schneiden, dabei evtl. Gräten entfernen. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist.

Heiße Brühe hinzugeießen und mit einem Schneebesen kräftig rühren, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

Alles zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 3 Min. ohne Deckel leicht kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Sahne, Weißwein und Worcestersoße hinzufügen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und einmal aufkochen lassen.

Die Fischstücke hinzufügen und kurz in der Suppe erhitzen.

Die Suppe mit Petersilie bestreuen und servieren.