

Zutaten Muschelsuppe:

- Fischfond und Muschelfond
- Miesmuscheln
- Sahne / Milch
- Curry
- Champignons und Zwiebel
/Sellerie/Weißkohl/Möhren
(Bronoise, zu gleichen Anteilen)
- Dill / Salz / Pfeffer /
Zitronensaft zum abschmecken

Mengenangabe

Muschelsuppe / l	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Miesmuscheln / Kg	0,3	0,6	0,9	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	3
Fischfond / l	0,3	0,6	0,9	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	3
Muschelfond / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2
Sahne 30% / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2
Milch / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2
Champignons/Zwiebeln / g	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250
Bronoise / g	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
Stärke / g	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400
Dill / g	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
Curry / EL	0,3	0,6	0,9	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	3

Zubereitung:

1. Die Champignons mit etwas Zwiebeln in Margarine anschwitzen, bis diese gar sind. Dann Gemüsebrunoise dazugeben und das Curry auch kurz mit anschwitzen.
2. Mit Fisch-/ Muschelfond auffüllen und kurz aufkochen.
3. Dann die Sahne und die Milch dazu geben und wieder aufkochen lassen.
4. Mit der Stärke abbinden.
5. Den Dill und ein Spritzer Zitronensaft dazugeben.
6. Evtl. mit Salz / Pfeffer / Curry nachwürzen.
7. Erst dann die Miesmuscheln dazugeben und kurz Unterrühren damit diese ausreichend erhitzt werden (ca.70°C). Nicht mehr kochen und nicht mehr mit dem Schneebesen rühren, um die Muscheln nicht kaputt zu machen.

Fischfond:

Der Muschelfond ist sehr geschmacksintensiv! Bitte mit dem Fischfond nur 1:2 mischen (2L Fischfond / 1L Muschelfond). Sollte der Fischfond nicht reichen, die Krabbensuppe mit Milch / Sahne „strecken“ evtl. auch mit Weißwein. Niemals mit Wasser!

Stärke zum abbinden

Produkt je Liter	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Suppen / g	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400
Saucen / g	45	90	135	180	225	270	315	360	405	450
Pudding / g	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
Dessertsaucen / g	45	90	135	180	225	270	315	360	405	450
Fond- / Milchanteil / l	0,1	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5

Für Produkte **mit Sahne** = Stärke **mit Milch** anrühren
Für Produkte **ohne Sahne** = Stärke **mit Fond** anrühren