

# Suppen: Muschelsuppe

## Zubereitung

- ▷ Die Muscheln zusammen mit der gehackten Zwiebel und den Champignons auf das Edelstahlblech legen und während 5 Minuten bei 100 °C im Garraum dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen. Die Muscheln aus der Schale lösen und mit den Champignons und der Zwiebel beiseite stellen.
- ▷ Den Muschelfond durch ein Sieb in eine Saucenpfanne abgiesen.
- ▷ Rahm und Gemüsebouillon zugeben und auf dem Herd aufkochen lassen.
- ▷ Die Petersilie zufügen und Muscheln, Zwiebel und Champignons dazugeben.
- ▷ Nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten.

## Anrichten

- ▷ Die Suppe mit einem Suppenschöpfer auf 4 Suppenteller verteilen.

### Garstufen Muscheln

mit Vorheizen – Auflage 1

5 Minuten      100 °C Dämpfen

## Zutaten

- 400 g Miesmuscheln, roh, gewaschen
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1,5 dl Rahm
- 1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt
- Salz und Pfeffer