Hallo,

heute präsentieren wir euch unser Rezept für eine Muschelsuppe aus dem Dutch Oven. Muscheln sollte man in der Regel nur in Monaten mit einem „r" am Ende essen, also Januar, Februar, September, Oktober, November und Dezember. Das sind die kälteren Monate. Aber woher kommt diese Regel und was hat Sie auf sich?

Muscheln ernähren sich u.a. von Algen und gewisse Algen hinterlassen einen geringen Anteil von Giftstoffen im Muschelfleisch. In den warmen Monaten des Jahres kann es im Meer zu Algenblüten kommen und dieses große Futterangebot nehmen die Muscheln selbstverständlich dankend an. Der Giftanteil im Muschelfleisch kann dann zum Teil sehr hohe Konzentrationen bekommen. Dieser Giftanteil führt dann zu gesundheitlichen Problemen, die von Übelkeit bis hin zu

richtigen Vergiftungen mit stationärem Aufenthalt in einem Krankenhaus enden können.

Dennoch muss man heutzutage auch in den warmen Monaten nicht mehr auf den Genuss von Muscheln verzichten. Muscheln, die man in der wärmeren Jahreszeit in den Geschäften kaufen kann, werden nach dem Fang für eine gewisse Zeit in klarem Wasser gehalten, so dass evtl. vorhandene Algengifte garantiert ausgeschieden werden.

Klopftest bei Muscheln!

Wenn Du die Muschelpackung öffnest und darunter befinden sich Muscheln, die bereits geöffnet sind, dann mach bitte den Klopftest. Nimm die Muschel und klopfe sie auf die Arbeitsplatte. Wenn die Muschel sich langsam wieder schließt, dann kann sie bedenkenlos verzehrt werden, wenn sie das aber nicht tut, dann sortiere sie aus, denn sie lebt nicht mehr und darf auf keinen Fall verzehrt werden.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Muscheln
- 5 Möhren
- 3-4 Stangen Sellerie
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Butter
- Saft einer halben Zitrone
- 500ml Weißwein
- 500ml Gemüsebrühe
- 2-3 Lorbeerblätter
- 4-5 Wachholderbeeren
- 6-7 Blätter Estragon
- 1 Zweig Rosmarin
- 100ml Sahne
- 1 EL Speisestärke

- Zucker, Salz und Pfeffer zum Würzen

Wir haben für das Rezept einen Dutch Oven der Größe FT4,5 genutzt. Dieser Dutch Oven hat eine Füllgröße von 3,5 Litern. Hierfür haben wir zu Beginn ca. 14 Kohlebriketts in einem Anzündkamin durchgeglüht.

Zuerste beginnst du mit der Schnibbelarbeit: die Zwiebel in kleine Würfel, den Knoblauch hacken sowie die Möhren und den Sellerie klein schneiden. Nachdem die Kohle fertig durchgeglüht ist, schütte 8-10 Kohlen in den Kugelgrill und platziere den Dutch Oven darüber. Nun werden die Zwiebel und der Knoblauch mit der Hälfte der Butter leicht angedünstet.

Anschließend gebt Ihr das Gemüse dazu und bratet auch dieses leicht an, damit Ihr Röstaromen erhaltet, ehe das Ganze mit dem Weißwein abgelöscht wird.

Der Weißwein wird nun etwas reduziert bis der Alkohol verkocht. Danach gebt Ihr die Kräuter, die restliche Butter, die gehackten Tomaten, den Zitronensaft und den Gemüsefond dazu und lasst es ca. 10 Minuten köcheln. In der Zeit könnt Ihr eure Muscheln noch einmal unter Wasser abspülen und zur Not putzen. Wenn das erledigt ist, gebt Ihr die Muscheln in den Topf und holt 2-3 Kohlen, die noch unter dem Topf sind, hervor und packt diese mit den restlichen Kohlen, die noch im Anzündkamin sind, auf den geschlossenen Deckel.

Nach weiteren 10 Minuten, in denen die Suppe nun inklusive der Muscheln vor sich hin köchelt, könnt Ihr zu guter Letzt einen EL Sud aus dem Dutch Oven nehmen und mit der Speisestärke in einem Glas vermischen. Diese danach mit der Sahne noch einmal unter ständigem Rühren gut aufkochen lassen, damit die Suppe schön sehmig wird.

Wenn Ihr die Suppe dann mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer gut abgeschmekt habt, dann ist dieses tolle Gericht auch schon fertig.

Wir wünschen euch einen gute Apetit und genießt diese leckere Suppe mit einem hauch mediterranem Flair auf der heimischen Terrasse.

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked" oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.

Sault & Peffer
Bergische Gewürzmanufaktur

BERGISCHE GRILL -2016- AKADEMIE

www.bergische-grillakademie.de