



CLAM CHOWDER

Zutaten:

100g gewürfelter Bacon
3 Knoblauchzehen zerdrückt
1 große Zwiebel, gehackt
1 Stange Staudensellerie in Scheiben geschnitten
3 EL Mehl
500g festkochende Kartoffeln, geschält und klein gewürfelt
1l heiße Hühnerbrühe (Lacroix – von Gourmet Flamand)
600g Venusmuscheln (Dose oder TK)
250g Sahne
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer, Andaliman-Zitronenpfeffer von Gourmet Flamand gehackte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Den Speck in einem großen Topf 3 – 5 Minuten auslassen. Knoblauch, Zwiebel, Sellerie hinzugeben, mit Mehl bestäuben und anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Dann die Kartoffeln, Brühe, Venusmuscheln und Sahne dazu geben. 25 – 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Den Zitronensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer, Andaliman-Zitronenpfeffer würzen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß mit Brot servieren.