Muschelsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 ½ kg frische Miesmuscheln
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 mittelgroße Möhre
- 3 vollreife Tomaten, oder 1 Dose geschälte Tomaten.
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 1 TL gehacktes Basilikum
- 1 TL gehackter Oregano
- 1 unbehandelte Zitrone
- 5 EL Olivenöl
- ¼ l Weißwein
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen

Starten sollten sie bei dieser Suppe damit, dass sie das Gemüse vorbereiten. Schälen sie die Möhre, vierteln sie diese der Länge nach und schneiden sie die Viertel in Stücke (ca. ½ cm lange Stücke). Waschen und hacken sie die Kräuter. Überbrühen sie die Tomaten mit heißem Wasser, um sie danach zu schälen. Entfernen sie den Stilansatz und schneiden sie die Tomaten in Würfel. Sollte ihnen das zu viel Arbeit sein, nehmen sie eine Dose geschälte Tomaten und schneiden die Tomaten in Stücke. Wobei sie hier bedenken sollten, frische Tomaten haben mehr Vitamine, außerdem verleihen sie der Suppe einen frischen Geschmack. Schneiden sie die Lauchzwiebel in dünne Ringe. Den Knoblauch schälen und pressen.

Nehmen sie nun eine Pfanne und erhitzen sie das Olivenöl. Braten sie darin die Zwiebeln und die Knoblauch kurz an. Dünsten sie auch die Möhrenstücke kurz mit an. Das verleiht der Suppe ein feines Röstaroma. Löschen sie das Schmorgemüse mit dem Weißwein ab. Nach kurzem erhitzen, geben sie die Tomatenwürfel dazu. Bringen sie den Inhalt des Topfes zum kochen und köcheln sie es bei geringer Hitze ca. 5 Minuten (die Möhren sollen noch etwas Biss haben). Reiben sie während der Zeit die Zitronenschale ab und geben sie die Schale in den Topf. Die geriebene Schale gibt der Suppe ein frisches Zitronenaroma, ohne diese zu übersäuern.Nun waschen und putzen sie die Muscheln. Kontrollieren sie diese sorgfältig. Wenn Muscheln vor dem Erhitzen offen sind, sortieren sie diese aus, denn die sind verdorben.Die geschlossenen Muscheln öffnen sich beim erhitzen. Die Muscheln, die sich beim Erhitzen nicht öffnen, sollten sie ebenfalls nicht essen. Geben sie nun die Muscheln und die Kräuter in die Suppe. Von nun an sollte die Suppe nicht mehr kochen, sondern bei sehr geringer Wärmezufuhr nur noch ziehen (ca. 15 – 20 Min.).
Zu diesem Gericht servieren sie knuspriges Weißbrot und einen frischen trockenen Weißwein.