

Rezept des Monats Februar 2019

Muschelsuppe mit Graupen

Beim letzten Mal haben wir pikante Muscheln im scharfen Peperoni-Sud gekocht. Gegessen haben wir das Muschelfleisch direkt aus der Muschel. Und als Zange half uns eine leere Muschel, das Muschelfleisch aus der vollen Muschel zu zupfen.

Wir hatten natürlich zu viel Muscheln gekocht. Es blieb also ein stattlicher Rest unverzehrte Muscheln übrig. Wegschmeissen ist ja nicht; und das nicht nur in Zeiten von Food-Waste, sondern überhaupt und grundsätzlich nicht, wenn man mit den Resten noch etwas Leckeres machen kann.

Die restlichen Muscheln aus den Schalen zupfen und beiseite legen. Leere Schalen wegschmeissen, es sei denn, Sie verfügen über einen eigenen Garten und haben einen grossen Mörser oder einen andersartigen Zertrümmerer. Dann können Sie die leeren Schalen mörsern und im Garten verstreuen. Ihre kalkliebenden Gartenfrüchte werden es Ihnen danken.

Den scharfen Sud, der sich noch im Topf befindet, abschmecken. Wahrscheinlich ist er zu salzig und zu eindimensional scharf. Sie können jetzt die Flüssigkeit mit frischem Wasser verlängern, eventuell mit einem Schüsschen Pastis und Weisswein aromatisieren.

Und jetzt das Feuer dazu:

In der Migros habe ich pürierte getrocknete Tomaten gefunden. In 9 g Gläschen von [Polli](#). Die sollen eigentlich auf eine Bruschetta. Die kann man aber auch sehr gut in den Sud einrühren. Vielleicht doch noch eine getrocknete Chilischote und ein paar Knoblauchzehen hineinquetschen.

Jetzt kommt die Feuer-Bändiger-Zutat: getrocknete [Rollgerste](#) oder Graupen. Eine oder zwei Handvoll getrocknete Graupen in die Flüssigkeit rieseln lassen, aufkochen und auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten leicht köcheln. Kochen Sie die Graupen knapp weich, so dass sie noch etwas Biss haben. Sie haben sich mit dem wundervollen Sud vollgesogen und strotzen nur so vor Kraft, Würze und gebändigtem Feuer.

Da hinein nun die ausgelösten restlichen Muscheln geben. Nicht mehr aufkochen, nur noch erwärmen. Sie wollen ja saftiges Muschelfleisch und keinen Fischleim!

Dazu einen feinherben Riesling vom Mittelrhein und der Rest des Tages ist Ihr Freund.

En Guete!

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE
