



Garnelen-Chowder mit Mais und Speck

mit Lauch und Stangensellerie



30-40min



3-4 Personen

Saftige Garnelen und Mais, eine hervorragende Kombination und ein Klassiker in der Chowder-Welt! Chowder, das bedeutet immer: Cremigkeit, Sanftheit und das weite Meer. Dieses Gericht vereint einige der feinsten Dinge, die sich so unter und über Wasser finden. Unsere Garnelen baden mit Mais, Stangensellerie und Lauch in einer cremig-sämigen Suppe - ganz chowdertypisch angesetzt mit gebratenem Speck. Ein sanfter Luxusgenuss!

- 4 Stangensellerie ¹
- 2 Pck. Speckwürfel
- 400g geschnittener Lauch
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 40ml Fischeauce ³
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen ⁴
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Dosen Mais
- 10g Petersilie

- 1L Milch ⁵
- 4EL Weizenmehl ⁴
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sparschäler
- Sieb

Energie 1006kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 120.3g, Eiweiß 47.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden.



Den **Speck** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Sellerie** und den **Lauch** zufügen und ca. 2Min. mitbraten. 4EL Mehl darüberstäuben und das **Gemüse** und den **Speck** unter Rühren ca. 1Min. weiterbraten.



1L Milch und 600ml Wasser unter stetigem Rühren langsam angießen und aufkochen lassen, ggf. die Hitze verstärken. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in den Topf geben. Die **Fischsauce** und die **Gewürzmischung** unterrühren und die **Suppe** abgedeckt 15-20Min. sanft kochen lassen.



Die **Brötchen** 4-5Min. im Ofen knusprig aufbacken.



Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Den **Mais** abgießen. Sobald die **Kartoffeln** weich sind, die **Garnelen** und den **Mais** zur **Suppe** geben und 2-3Min. mitkochen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden.



Die **Baguettebrötchen** in Scheiben schneiden. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **Petersilie** garniert servieren, die **Brötchenscheiben** dazu reichen.