



Garnelen-Chowder mit Mais und Bacon

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 Bacon. Ein sanfter Luxusgenuss!

Was du von uns bekommst

- 4 Stangensellerie ³
- 2 Packungen Baconstreifen
- 400g geschnittener Lauch
- 1kg mehligkochende Kartoffeln, vorgegart
- 40ml Fischeauce ⁴
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen ^{2,5}
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ⁶
- 2 Dosen Mais
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 1L Milch ¹
- 4EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Gluten (2), Sellerie (3), Fisch (4), Sojabohnen (5), Krebstiere (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 972kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 120.3g, Eiweiß 46.7g



1. Sellerie schneiden

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



2. Bacon und Gemüse braten

Den **Bacon** 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 **Bacon** unter Rühren ca. 1Min. weiterbraten.



3. Suppe kochen

1L Milch und 600ml Wasser unter stetigem Rühren langsam angießen und aufkochen lassen, ggf. die Hitze verstärken. Die **Kartoffeln** zufügen, die **Fischeauce** und die **Gewürzmischung** unterrühren und die **Suppe** abgedeckt ca. 12Min. sanft kochen lassen.



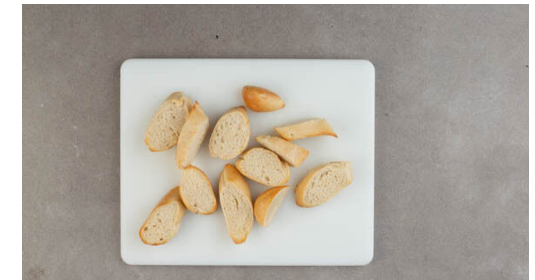
4. Brötchen aufbacken

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



5. Garnelen und Mais zufügen

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.



6. Brötchen schneiden

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