



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 ⁹
- 2 Packungen Speckwürfel
- 400g geschnittener Lauch
- 1kg mehligkochende Kartoffeln, vorgegart
- 40ml Fischeauce ⁴
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Dosen Mais
- 10g Petersilie

- 1L Milch ⁷
- 4EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Gluten (1), Krebstiere (2), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1018kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 123.0g, Eiweiß 47.3g



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.



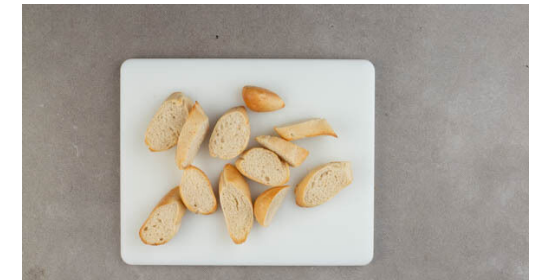
1L Milch und 600ml Wasser unter stetigem Rühren langsam angießen und aufkochen lassen, ggf. die Hitze verstärken. Die **Kartoffeln** zufügen, die **Fischsauce** und die **Gewürzmischung** unterrühren und die **Suppe** abgedeckt ca. 12Min. sanft kochen lassen.



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.