

Shrimp chowder



Zutaten für 3-4 Personen:

1 gewürfelte Zwiebel
2 EL Butter
250 ml kochendes Wasser
3 mittlere Kartoffeln, in Würfel
geschnitten
60 g Sellerie, fein gewürfelt
200 g Cocktailshrimps
625 ml Milch
125 g Gruyere, geraspelt
125 g Cheddar, geraspelt
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1 TL Knoblauchgranulat
1/2 TL Selieriesalz
2 EL frisch gehackte Petersilie

1. Butter in einem größeren
Topf bei mittlerer Hitze
schmelzen. Zwiebelwürfel
glasig weich braten, nicht
bräunen.

2. Sellerie, Kartoffelwürfel,
Salz, Pfeffer, Knoblauch-
granulat, Selieriesalz und
kochendes Wasser
zufügen. Etwa 15-20 min
kochen, bis die Kartoffeln
weich sind. Mit einem
Kartoffelstampfer zerdrü-
cken.

3. Auf schwächere Hitze
schalten, Milch und
Shrimps zufügen und etwa
5-7 min erhitzen. Die
geriebenen Käse und die
gehackte Petersilie
einrühren. Heiß servieren.

Hinweise:

Wenn man rohe Garnelen
verwendet: 5-8 min in der
Suppe pochieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60
min, Suppen, Meeresfrüchte,
Krustentiere, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 30.11.2023