

**Hyannis Fish Chowder** (Fischsuppe)

1/2 cup gewürfelter geräucherter Speck, 2 cups gehackte Zwiebel, 4 cups Fischfond, 3 cups gewürfelte, geschälte Kartoffeln  
 Salz, Pfeffer, etwas Thymian, Rosenpaprika, 1,2 Kilo Fischfilets, in Stücke geschnitten, je 2 cups Milch und Sahne  
 6 Esslöffel Butter

Speck in einem großen Topf auslassen, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel in etwas Fett gar dünsten. Fischfond, Kartoffeln und Gewürze hinzugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Fisch für fünf Minuten mitköcheln, Milch und Sahne zugeben und abschmecken. Herd ausschalten und Suppe eine Stunde stehen lassen. Zum Servieren wieder erhitzen (nicht kochen), etwas Butter hinzugeben und mit dem Speck und Paprikapulver garnieren.

Diese milde Fischsuppe soll das Lieblingsgericht von Präsident John F. Kennedy gewesen sein.

**Peanut Soup** ( Erdnussuppe)

2 Esslöffel Butter, 3 Esslöffel feingehackte Zwiebel, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Mehl, 1 cup Erdnussbutter  
 4 cups Hühnerfond, 1 cup Sahne, 1/2 cup gehackte Erdnüsse

Butter in einem großen Topf schmelzen, Zwiebel, Knoblauch und Mehl darin kurz dünsten. Erdnussbutter gründlich einrühren, dann die Brühe. Alles 20 Minuten kochen und zuletzt die Sahne einrühren und nochmals erhitzen. Mit gehackten Nüssen servieren.

Klingt seltsam, schmeckt aber. Jeder, der den ur-amerikanischen Brotaufstrich Peanutbutter kennt, weiß - diese Suppe macht ganz schön satt...

**Yellow Pea Soup** (Erbsensuppe)

2 cups getrocknete gelbe Spalterbsen, 300 Gramm geräucherte dicke Rippe, 1 Knoblauchzehe, zerdrückt, 1 Zwiebel, gehackt  
 1/2 cup Staudensellerie, gehackt, 2,5 Liter Wasser, je 1 TL Butter und Mehl, Salz, Pfeffer, 1/2 cup Milch

Erbsen über Nacht in Wasser einweichen. Abschütten, mit dem Gemüse, Fleisch und dem Wasser aufsetzen und sehr weich kochen. Fleisch herausnehmen und klein schneiden. Erbsen mit einem Teil der Kochflüssigkeit pürieren. Butter schmelzen, das Mehl darin unter Rühren schmoren lassen, Milch hinzugeießen. In die Suppe rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Fleischstücke miterhitzen.

Diese Suppe ist wohl holländischen Ursprungs und füllt den Bauch auf angenehme Weise.

Caro

