

Krabbensuppe

Menge/Portionen: 4

Zutaten:

1 Zwiebel
2 kleine Möhren
2 Stangen Lauch
2 EL Butter
400 g Kartoffeln , mehligkochend
125 ml Wein , weiß, trocken
400 ml Fond (Fischfond)
400 ml Gemüsebrühe
2 TL Curry
200 g Sahne
250 g Krabben (Nordsee)
1 Bund Dill
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken und die Möhren fein raspeln. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Gemüse darin ca. 5 Min. andünsten. Kartoffeln kleinwürfeln und dazu geben. Kurz mitdünsten, dann mit Weißwein ablöschen, mit Fischfond und Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und 25 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe im Mixer, oder mit einem Stab pürieren. Anschließend wieder in den Topf füllen, die Sahne zufügen und aufkochen lassen. Hitze herunter schalten, Krabben in die Suppe geben und ca. 3 Min. erwärmen. Dill abzupfen, fein hacken und die Suppe damit garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.