

Rezept

Krabbensuppe

Ein Rezept von Krabbensuppe, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bund Suppengrün	1 EL Öl
1 Lorbeerblatt	2 EL Krebsbutter
400 ml Fischfond	200 g Sahne
Salz	1 EL Zitronensaft
2 Msp. Cayennepfeffer	350 g gepulte Krabben
1 EL Cognac	4 EL Crème fraîche
einige Blättchen Kerbel zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün putzen und waschen oder schälen und klein schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und darin das Gemüse zusammen mit dem Lorbeerblatt andünsten. Die Krebsbutter dazugeben und kurz aufschäumen lassen. Mit $\frac{3}{4}$ l Wasser ablöschen, aufkochen und 30 Min. köcheln lassen.
2. Dann die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen und das Gemüse durch das Sieb streichen. Fischfond und Sahne dazugeben, kurz aufkochen. Mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer würzen.
3. Gut 250 g Krabben zur Suppe geben und 10 Min. ziehen lassen, dann mit dem Cognac fein abschmecken. Die Krabbensuppe auf tiefe Teller verteilen, restliche Krabben einlegen und jeweils 1 EL Crème fraîche dazugeben. Mit den Kerbelblättchen bestreuen.