Rezept

Krebssupperl

Ein Rezept von Krebssupperl, am 12.10.2024

Zutaten

1,2 kg	Flusskrebsschalen (Schalenreste)
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Weinbrand
200 g	Sahne
1 Prise	Cayennepfeffer
2 EL	Rapsöl
200 ml	roter Portwein
2,5 l	Wurzelsud mit Gemüsestreifen
2 EL	kalte Butter
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Innereien aus den Kopfschalen entfernen. Öl in einem großen breiten Topf erhitzen. Darin die Krebsschalen bei starker Hitze 12-13 Min. anrösten. Das Tomatenmark einrühren und 2 Min. mitrösten, Portwein dazugießen und kurz einkochen lassen. Den Weinbrand dazugeben und eventuell mit einem langen Streichholz anzünden (flambieren). Wurzelsud aufgießen, aufkochen und ca. 40 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

2. Die Krebsschalen im Topf mit einem Pürierstab etwas zerkleinern, dann die Suppe durch ein Sieb gießen, Fond auffangen und wieder zurück in den Topf geben. Krebsfond aufkochen und bei mittlerer Hitze in weiteren 30 Min. auf 1 l einkochen lassen.

3. Die Sahne unterrühren und die Suppe ca. 5 Min. kochen lassen. Butter in kleinen Flöckchen mit dem Pürierstab unter die kochende Suppe mixen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken, in Suppentassen anrichten und servieren.