Rezept

# Topinambur-Apfel-Suppe mit Krabben

Ein Rezept von Topinambur-Apfel-Suppe mit Krabben, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **300 g** | Topinambur |
| **1 Stück** | Ingwer (ca. 1 cm lang) |
| **1 EL** | Butter |
| **2 EL** | Sahne |
| **50 g** | gegarte und geschälte Nordseekrabben (frisch oder aus dem Glas) |
| **½ Stange** | Lauch (ca. 60 g; möglichst heller Teil) |
| **1** | kleiner Apfel |
| **400 ml** | Gemüsebrühe |
| **3 Stängel** | Dill |
| | Salz |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 11 g F, 10 g EW, 13 g KH

## Zubereitung

1. Die Topinamburknollen schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Lauchstück putzen, längs halbieren und sehr gründlich waschen. Lauch längs in Streifen, danach quer in Stückchen schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Ingwer, Lauchstückchen und Apfelwürfel darin bei kleiner Hitze 3-5 Min. andünsten, dabei nicht bräunen. Die Topinambur dazugeben und kurz unter Rühren mitdünsten.

3. Die Brühe und die Sahne dazugießen und aufkochen, dann alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Inzwischen den Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen fein schneiden. Die Nordseekrabben in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen.

4. Die Suppe mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Falls sie zu dickflüssig ist, etwas heißes Wasser angießen. Die Suppe mit Salz abschmecken. Die Krabben auf die Suppe geben, mit Dill bestreuen und mit Pfeffer übermahlen. Die Suppe sofort servieren, beispielsweise mit dunklem Bauernbrot.