

Norddeicher Krabbensuppe, für Zuhause, leicht gemacht

Deichstraße 8
26506 Norden-Norddeich
www.seestern-norddeich.de
info@seestern-norddeich.de

Ca. 4 Personen

200g Nordseekrabben

Ca. 500g Riesengarnelen mit Kopf und Schale für den Fischfond

1 Würfel (50g) Krebs- oder Hummerpaste

200ml Sahne oder Creme Fraige

1 Bund Suppengemüse (Möhre/Porre/Sellerie).

1 Bund Dill

Zusätzlich: Butter, Salz, Pfeffer, Weißwein, Stärke verrührt mit Milch zum Abbinden, etwas Zitronensaft



Zubereitung:

1. **Fischfond:** Die Riesengarnelen mit Kopf und Schale in einen Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Ca. 700ml Wasser hinzugeben, salzen, und auf kleiner Stufe garziehen lassen. Den Garnelenfond anschließend durchsieben, die Garnelen schälen, evtl. entdarmen und bei Seite legen. Die restlichen Schalen werden nicht mehr benötigt.
2. **Krabbensuppe:** Das Suppengemüse in kleine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, die Krebs-/Hummerpaste dazugeben und schmelzen lassen. Mit dem Garnelenfond aufgießen und kurz köcheln lassen. Die Sahne/Creme Fraige dazugeben und wenn's köchelt dementsprechend mit der angerührten Stärke/Milch bis zur gewünschten Konsistenz abbinden. Ein Spritzer Zitrone dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und als letztes den Dill gehackt dazugeben. Gerne auch noch ein Stück Butter mit unterrühren. Fertig!

Die leicht angewärmten Nordseekrabben und Garnelen in die Mitte eines Suppentellers geben und mit der heißen Krabbensuppe auffüllen. Hübsch ausgarnieren und schmecken lassen. Dazu passt Weißbrot oder Kräuterbaguette.

(Je nach Zutaten können die Mengenangaben variieren. Einfach ausprobieren bis das Ergebnis einen zufrieden stimmt.)

Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit.