

Gurkencremesuppe mit Krabben bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Salatgurken, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Bund Dill, 100 gr Nordseekrabben, 1 Päckchen Sauerrahmbutter, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise Rosenpaprika, 1 Spritzer Worcestersauce, 1 l Gemüsebrühe (Instant), 1 Becher Schlagsahne, 1 Spritzer Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Die Salatgurken waschen und mit der Schale grob raspeln. Dill waschen und klein hacken. Die Butter in Stücke schneiden und ins Gefrierfach legen.

Die Zubereitung:

Gurkenstücke, Zwiebel und Knoblauchzehe in einen Topf geben, mit 1/4 l Brühe angießen und weich köcheln. Nochmal 1/4 l Brühe und den gehackten Dill dazugeben, kurz aufkochen. Mit einem Pürrierstab das Ganze bearbeiten. Aufgießen mit der restlichen Brühe, dem Becher Sahne und würzen. Die Suppe mit den geeisten Butterstücken montieren (1 Stück rein, mit dem Schneebesen oder Pürreestab in die Suppe einarbeiten und dann erst das nächste Stück). Die Nordseekrabben kurz in Butter und ein wenig Dill anschwanken und mit der Suppe anrichten. GUTEN APPETIT!!