



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Krabbensuppe - Glasfood Fingerfood Partyfood



Einkaufsliste Krabbensuppe :

Nordseekrabben, ca. 400 g

Zwiebeln, 2

Möhren, ca. 4 – 5 mittelgroße

Puderzucker

Butter, ca. 50 g

Krabben- / Hummerbutter, ca. 30 g

Fischfond

Weißwein

Schmand, 1 Becher

Frischkäse, 1 Packung

Dill, 1 Bund

Zitrone, 1 Bio

Pfeffer (weiß)

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Krabbensuppe

	 einfach / schnell	
	 warm servieren	 gut einzufrieren

Vorbereitung:

- Krabben mit kaltem Wasser gut spülen
- Zwiebeln klein schneiden
- Möhren in kleine Würfel schneiden
- Zitronenschale abreiben

Zubereitung:

- Zwiebeln und Möhren in Butter anschwitzen
- Puderzucker einstreuen und karamellisieren lassen
- mit Weißwein ablöschen, ca. 100 ml
- Fischfond und Frischkäse (ca. 100 g) einrühren und ca. 10 min. köcheln lassen
- kalte Krabbenbutter und Schmand (ca. 100 g) hinzufügen
- mit Zitronenschale, Dill, Zitronensaft, Puderzucker, Pfeffer und Salz abschmecken
- die Krabben hinzufügen

Tipps:

- Krabben- bzw. Hummerbutter intensiviert den Geschmack, sollte aber sparsam verwendet werden.
- Die Möhrenwürfel sollten noch bissfest sein.
- Als klein geschnittenes Gemüse kann ferner genommen werden:
Frühlingszwiebeln, Sellerie, Petersilienwurzel
- Statt des Fischfonds kann auch Hummerfond bzw. Gemüfefond genommen werden.
- Nordseekrabben sind zwar teurer als gefrorene Tiefseegarnelen, die Mehrkosten lohnen sich aber!

Dazu schmeckt

- frisches Baguette und ein trockener Grauburgunder