Suppen Rezepte

Klassische Friesische Krabbensuppe

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Fisch, Meeresfrüchte

1	kleine Zwiebel	3	Essl. Weinbrand
200 g	Rinderhackfleisch		-nach Belieben
1	Ei	425 ml	Spargelabschnitte
30 g	Paniermehl		-(Dose)
	Salz	125 ml	Erbsen
	weisser Pfeffer		-(Dose)
1,50 Liter	Klare Gemüsebrühe	1/2 Bund	Petersilie
	-Instant	150 g	Nordseekrabbenfleisch
100 g	Hamburger Krebs-		-Garnele
	-Suppenpastete	1 Teel.	Zitronensaft
	-(Würfel)		n
2	Essl. Creme fraiche		

Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Hackfleisch, Ei und Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu kleine Klösschen formen. Brühe aufkochen und die Klösschen darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Suppenpaste in die Brühe geben und unter Rühren aufkochen. Creme fraiche einführen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Weinbrand abschmecken.

Spargel und Erbsen abtropfen lassen. Mit den Fleischklösschen in die Suppe geben und darin erhitzen. Petersilie waschen und fein Hacken. Garnelen abspülen, abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln.

Suppe auf Tellern verteilen. Garnelen und gehackte Petersilie darüber streuen und servieren.

Tipp: Krebs-Suppenpastete ist eine Hamburger Spezialität, die Sie in gut sortierten Feinkostläden oder im Fischfachgeschäft erhalten. Sie können für die Suppe als Grundlage aber auch Tomaten aus der Dose verwenden.

Pürieren Sie dafür 1 große Dose geschälte Tomaten in 1 Liter heisser Gemüsebrühe.

Pro Person ca. : 2050 kJoule Zubereitungszeit.: 30 Minuten