

Feine Krebsuppe mit Schrimps

Fisch-Gerichte » Fisch-Suppen

Zutaten (10 Personen)

- » 2 Zwiebel(n)
- » 200g Schrimps
- » 1 Bd. Dill
- » 125g Krebsbutter
- » 100g Mehl
- » 800ml Fischfond
- » 1400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 375g Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 50ml Cognac

Bewertung



Beschaffung
Spezial-Laden



Kosten
11-15€



Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Schrimps abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Dill waschen, trockenschütteln, etwas zum Garnieren zur Seite legen. Restlichen Dill hacken.

2. Krebsbutter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Nach und nach unter Rühren mit Fond, Brühe und 250g Sahne ablöschen. Ca. 10min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Cognac in die Suppe gießen. Die Schrimps zufügen und nochmals kurz aufkochen. 125g Sahne hlab steif schlagen. Die Suppe in einer Terrine anrichten. Sahne darauf geben und mit Dill bestreuen. Mit Dillfähnchen garniert servieren.

Nährwerte: 290kcal/E8g/F24g/KH9g pro Portion

angelegt am: 01.03.2005

Rezept-Nr: 1596

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke