Frische Krabbensuppe

Fisch-Gerichte » Fisch-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 200g Möhre(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» 100ml Weißwein
» 400ml Fischfond
» 100g Hummer-Suppen-Paste
» Salz & Pfeffer
» 200g Krabben
» 150g Crème fraîche
» 1 Stiel Dill

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebeln und Möhren schälen und in feine Würfel schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Möhren darin andünsten. Mit Wein, Fischfond und 750ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen. Alles ca. 10min zugedeckt köcheln.

2. Suppe durch ein Sieb gießen und erneut aufkochen lassen. Suppen-Paste unter Rühren zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krabbenfleisch zur Suppe geben und kurz darin erwärmen. Suppe portionsweise mit jeweils einem Klecks Crème fraîche und abgezupftem Dill garniert servieren.

Nährwerte: 370kcal/E14g/F27g/KH13g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004 Rezept-Nr: 916

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