Kartoffelcremesuppe mit Nordseekrabben

fuer 4 Personen

Zutaten

	Pfeffer, Cheyenne-
	Salz
1 Bund	Schnittlauch
1,5 l	Bruehe, Huehner
200 g	Porree
200 ml	Sahne, suess
250 g	Krabben, Nordsee-
50 g	Butter
500 g	Kartoffeln

die Kartoffeln schÃ¤len, waschen, in WÃ¼rfel schneiden. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Etwa einen TL Butter im Topf erhitzen und den Porree darin in ca. 3 Minuten weich dÃ¼nsten. Kartoffeln dazugeben und knapp mit BrÃ¼he bedecken. Den Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und alles etwa 15 Minuten kÃ¶cheln lassen. Den Schnittlauch in RÃ¶llchen schneiden. Die Suppe pÃ¼rieren und dabei heiÃŸe BrÃ¼he angieÃŸen bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist. Kurz vor dem Servieren die Sahne und die restliche Butter einpÃ¼rieren, die Suppe salzen und mit Chayennepfeffer abschmecken. Krabben und Schnittlauch nach dem EinfÃ¼llen direkt auf Teller verteilen.