



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

Kartoffeln schaelen, waschen, in Wuerfel 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 duensten. Kartoffeln dazugeben und knapp mit Bruehe bedecken. Den Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und alles etwa 15 Minuten koecheln lassen. Den Schnittlauch in Roellchen schneiden. Die Suppe puerieren und dabei heisse Bruehe angieÃŸen bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist. Kurz vor dem Servieren die Sahne und die restliche Butter einpuerieren, die Suppe salzen und mit Chayennepfeffer abschmecken. Krabben und Schnittlauch nach dem Einfuellen direkt auf Teller verteilen.