

MaisKrebsSuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Esslöffel Butter, 0,5 Zwiebel, 1 Bleichsellerie, 1 Zehe Knoblauch, 350 ml Meeresfrüchtesfond, 120 ml trockener Weißwein, 180 gr Maiskörner, 1 Prise getrockneter Thymian, 100 gr Meereskrebbsfleisch, 1 Prise Cayennepfeffer, 250 ml Sahne, 120 ml saure Sahne, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 2 Esslöffel Frühlingszwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel, Bleichsellerie und Knoblauchzehe feinhacken.

Die Zubereitung:

Zwiebel, Bleichsellerie und Knoblauch in der Butter 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, Meeresfrüchtesfond und Wein angießen und aufkochen. Maiskörner, Kräuter und Gewürze zugeben und nochmal aufkochen. Bei kleiner Hitze im offenen Topf 20 Minuten köcheln lassen. Sahne einrühren und 10 Minuten warm halten, OHNE daß es kocht! Die saure Sahne einrühren, Krebsfleisch, Petersilie und gehackte Frühlingszwiebeln hinzufügen und heiß werden lassen, ohne es zu kochen. Noch einmal abschmecken, fertig!

Guten Appetit!