

KartoffelLauchSuppe mit Krabben bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Kartoffeln (mehlig koch.), 600 ml Gemüsebrühe (Glas/gek.), 100 gr Lauch, 60 gr kalte Butter, 150 ml Sahne, 2 Esslöffel Instant Haferflocken, 100 gr Krabben, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken, den Lauch waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Die Kartoffelscheiben in der Hälfte der Brühe rund 10 Minuten garen, pürieren und die restliche Brühe zugeben, anschließend etwas abkühlen lassen. Die Lauchringe in etwas Butter andünsten. Die Sahne, Instant Flocken und restliche Butter zur Kartoffelmischung geben und unterrühren. Die Krabben und den Lauch zugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken und sofort servieren.

Dazu passt ein kräftiges Roggenbrot...

Guten Appetit!