

Kartoffelsuppe Holsteiner Art mit Nordseekrabben - Rezept von Stephan Hansen

Manchmal muss es einfach Suppe sein! 🍲 Wie wäre es dabei mit einem bewährten Klassiker aus dem hohen Norden? Diese Kartoffelsuppe Holsteiner Art mit Nordseekrabben wärmt das Herz nicht nur an kalten Tagen.

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zubereitung

Schritt 1

Die Zwiebel schälen und würfeln und zusammen mit dem gewürfelten Speck / Bacon in einen großen Topf geben und auf mittlerer Hitze erhitzen. Fett braucht nicht extra hinzugefügt werden, denn wir lassen das Fett vom Speck aus und nutzen es zum Anbraten.

Schritt 2

Kartoffeln waschen, schneiden und würfeln. Knollensellerie schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Vom Porree den weißen Teil in Ringe schneiden und den grünen Teil für später beiseitelegen (Alternativ können übrigens auch Frühlingszwiebeln genommen werden).

Schritt 3

Wenn die Zwiebeln glasig und der Großteil Fett vom Speck ausgelassen ist, Kartoffeln, Knollensellerie und Knoblauch hinzugeben und ca. 3 Minuten anbraten.

Schritt 4

Zutaten

- 200 g Bacon oder Speck (gewürfelt)
- 800 g Kartoffeln
- 150 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch (Porree)
- 200 g Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Weißwein
- 800 ml Rinderbrühe
- 100 g Nordseekrabbenfleisch
- 5 Zweigchen Thymian
- 2 Stängel Dill
- 2 Lorbeerblätter
- Butter
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen.

Schritt 5

Die Blättchen vom Thymian abzupfen und zusammen mit den Lorbeerblättern mit in den Topf geben und kochen, bis das Gemüse weich ist.

Schritt 6

Anschließend die Lorbeerblätter aus der Suppe nehmen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Tipp: Wer noch mehr glänzen möchte, passiert die Suppe durch ein feines Sieb.

Schritt 7

Den grünen Teil vom Porree in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter und Salz bei niedriger Hitze leicht anschwitzen, Kochfeld ausschalten, Krabben hinzugeben und unter Schwenken etwas warm werden lassen.

Schritt 8

Sahne cremig schlagen, Dill hacken und mit der Sahne verrühren. 2/3 der Dillsahne in die Kartoffelsuppe rühren.

Schritt 9

Die Suppe mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und in Schüsseln oder auf Tellern anrichten.

Schritt 10

Mit einem Löffel Dillsahne garnieren und die Krabben mit dem Porreegrün als Topping aufgeben und abschließend mit einem winzigen Dillsträußchen krönen.

Von Stephan Hansen empfohlen

Produkte, die in keiner Küche fehlen sollten

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024
Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99

