



# Kalte „Vierländer Kräutersuppe“ mit Krabbenfleisch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, voller frischer Kräuter, einfach ein Traum

## Zutaten

- 10 g Butter
- 1 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 100 g Lauch, grob gewürfelt
- 50 g Sellerie, grob gewürfelt
- 2 Stück mittelgroße Kartoffeln, grob gewürfelt
- 1 Spritzer trockener Weißwein
- 500 ml Geflügelfond
- 250 ml Milch
- 200 ml Schlagsahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- 250 g Naturjoghurt
- 140 g saure Sahne
- 150g gemischte Kräuter mit 30 g Butter gemischt
- 250 g - 300g Krabbenfleisch

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Ansatz:

### **Schritt3**

Die Butter erhitzen, Zwiebel-, Lauch-, Sellerie- und Kartoffelwürfel dazu geben, kurz ohne Farbe anschwitzen.

### **Schritt4**

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss würzen und mit einem Spritzer Weißwein ablöschen.

### **Schritt5**

Den Geflügelfond, Milch und die Sahne aufgießen, bei milderer Hitze ca. 20 - 25 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt6**

Mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Küchensieb streichen; erkalten lassen.

### **Schritt7**

Erst jetzt, noch einmal mit der Kräuterbutter auf mixen, um die natürliche grüne Farbe zu erhalten.

### **Schritt8**

Den Joghurt und die saure Sahne dazu geben und mit dem Krabbenfleisch in kalten Suppentellern oder Tassen servieren.

**Rezeptart:** Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalte-vierlaender-kraeutersuppe-mit-krabbenfleisch/>