

Krabbensuppe „Büsumer Art“



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Die klassische Zubereitung der „Büsumer Krabbensuppe“ so wie man sie an der Küste serviert

Zutaten

- 150 g frische Krabben (für die Einlage)
- 1 l Fischfond, selbst gekocht oder aus dem Supermarkt
- 1/4 l Rinderfond (selbst gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 300 g Suppengrün (oder Röstgemüse aus: Porree, Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie)
- 1/4 l Weißwein
- 30 - 40 g gute Krebsbutter
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2 El Weizenmehl
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- Etwas kalte Markenbutter
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das gewürfelte Gemüse in 2 El Rapsöl, etwas Butter und der Krebsbutter glasig anschwitzen.

Schritt3

Das Tomatenmark und das Mehl hinzufügen und alles 2 - 3 min. weiter anschwitzen.

Schritt4

Mit Cognac oder Weinbrand flambieren, dass ergibt diesen unverwechselbaren Geschmack.

Schritt5

Mit Weißwein und den beiden Fonds auffüllen, glatt rühren, ca. 10 min. köcheln lassen.

Schritt6

Durch ein Küchensieb passieren, die Sahne oder Creme fraiche dazu geben., verkochen.

Schritt7

Die Krabbensuppe mit Salz, Pfeffer und Cayenne, nachschmecken, mit kalte Butter aufmixen. Dadurch entsteht ein fast "seidige Konsistenz", abschließend mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Suppe und das Krabbenfleisch, die vorher mit etwas Cayenne und ein wenig Cognac mariniert wurden, mit 1 Tl Creme Fraiche und einem Dill- oder Petersilienzweig servieren.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** holsteinisch, klassisch, köstlich, krabben, krebsbutter, regional, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabbensuppe-buesumer-art/>