Cremige Suppe vom Flusskrebs

Ein Rezept von Wolfgang Pillgrab, Gasthof Pillgrab.

Cremige Suppe vom Flusskrebs © Rita Newman

Infos

02:20 h Leicht

Merkmale

- Fit & Gesund
- Fischfleisch

Zubereitung

- Die Karkassen gut waschen und zusammen mit dem Wurzelgemüse auf mittlerer Hitze in etwas Olivenöl anbraten.
- Anschließend das Tomatenmark dazu geben und nochmals kurz mit anschwitzen. Mit einem Schuss Weinbrand und Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen.
- Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und mit den Gewürzen in die Suppe geben.
- Alles einmal aufkochen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Zutaten

- 500 g Karkassen vom Signalkrebs
- ca. 300 g geschältes und klein geschnittenes Wurzelgemüse
- 1 EL Tomatenmark
- 150 g speckige Kartoffeln
- 2,5 l Gemüse-Bouillon
- 1/8 l Weißwein
- ¼ l Obers
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL schwarzer Pfeffer

- Die Suppe durch ein Sieb passieren und das Obers dazugeben.
- Die Suppe nochmals ca. 5 min. einkochen lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Weinbrand abschmecken und bei Bedarf mit Speisestärke binden und mit kalten Butterflocken montieren.

- Cayennepfeffer, Salz
- etwas Weinbrand

Zutaten für 6 Portionen