

Familien-Krabbensuppe

von Wienke Peters und ihrem Vater Helge (2011)

3. Platz beim Koch- und Rezeptwettbewerb

Zutaten:

250g	frisch geschälte Krabben
500ml	Sahne
500ml	Milch
125ml	Kokosmilch
4	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Koriander
2 EL	Sojasoße
2 EL	Zucker
1 Messerspitze	Chilipulver
1 Messerspitze	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1 Scheibe	Weißbrot (kann auch weggelassen werden)
1 EL	Butter
Etwas	geriebene Zitronenschale und Salz

Zubereitung:

Sahne, Milch mit etwas Salz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch fein hacken und dazugeben. Koriander, Sojasoße, Zucker, Chili, Pfeffer und geriebene Zitronenschale dazugeben. Erneut aufkochen lassen. Krabben dazugeben, kurz erhitzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Suppe endgültig abschmecken. Das Brot würfeln und in der Butter goldgelb anbraten. Kurz vor dem Servieren über die Suppe streuen. Die Suppe ist echt lecker und recht üppig. Wenn das Brot weggelassen wird, ist sie gut als Vorsuppe zu genießen.