

## Gemüse-Suppe mit Nordsee-Krabben

### Für 2 Personen

100 g Nordseekrabben	100 g Knollensellerie	2 mehliges Kartoffeln
150 g Blumenkohl	100 g Erbsen, TK	1 Möhre
100 g braune Champignons	1 Porree mit Wurzeln	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 Zwiebel	250 ml Rinderfond
1 Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Rinderfond in einem Topf zum Kochen bringen. Den Porree von den äußeren Blättern und der Wurzel befreien, diese beiseitelegen und den Rest in kleine Ringe schneiden. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Den Blumenkohl vom Strunk befreien und in kleine Röschen teilen. Den Sellerie schälen, die Zwiebel abziehen und beides ebenfalls klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Paprikasorten halbieren, entkernen und je die Hälfte klein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Nordseekrabben waschen und trocken tupfen. Das gesamte Gemüse, die Kartoffeln, die Erbsen und die Porreewurzel in einen Topf geben, alles mit ein wenig Öl anschwitzen und danach das Ganze mit dem Rinderfond aufgießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Wurzel vom Porree wieder entfernen, die Krabben in die Suppe geben und kurz köcheln lassen. Etwas Muskat abreiben und mit dem Abrieb die Suppe abschließend abschmecken. Petersilie abzupfen und klein schneiden. Einen Teil in die Suppe geben. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie garnieren.

Reinhard Jankowiak am 22. November 2011