

## Büsumer Krabben-Suppe

### Für zwei Personen

150 g Nordseekrabben	1 Würfel Hummersuppen-Paste	2 Zweige Dill
300 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
Cayennepfeffer	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Geflügelfond mit dem Weißwein zum Kochen bringen. Anschließend den Hummersuppenwürfel hinzugeben und gut verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Nun die Sahne hinzufügen und die Suppe noch mal kurz aufkochen lassen. Vor dem Servieren die Suppe aufschäumen. Die Suppenteller oder -schalen zum Vorwärmen in den Ofen geben. Die Krabben waschen und trocken tupfen. Anschließend die Krabben in die vorgewärmten Teller geben und die Suppe darüber geben. Den Dill zupfen und fein hacken. Die Büsumer Krabbensuppe anrichten, mit dem Dill garnieren und servieren.

Susanne Stimberg am 01. März 2013