

Kürbissuppe mit Krabben

4 Personen · ca. 40 Minuten

Herbst trifft Nordsee: samtige Kürbissuppe mit Nordseekrabben obendrauf. Und zu Halloween bekommt sie ein schaurig-schönes Spinnennetz.



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 mehligkochende Kartoffel
- 2 EL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 150 g Nordseekrabben
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Schnittlauch oder Dill
- 2 EL Schmand für das Spinnennetz

Zubereitung

- 1** Kürbis waschen, halbieren, entkernen und mit Schale würfeln. Zwiebel und Kartoffel schälen und würfeln.
- 2** 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Kürbis und Kartoffel kurz mitdünsten.
- 3** Mit Brühe auffüllen und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist.
- 4** Fein pürieren, Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 5** Krabben in der übrigen Butter nur kurz schwenken. Suppe auf Teller verteilen, Krabben und Kräuter daraufgeben.

Halloween-Trick: Schmand in Kreisen auf die Suppe geben und mit einem Holzspieß von der Mitte nach außen ziehen. Fertig ist das Spinnennetz.

Appetit auf mehr?



Gemütliche Ostfrieslandkrimis mit Tee, Humor und dunklen Geheimnissen: Lies die Fälle der Reihe „Jantje Janßen ermittelt“.