

Krabbensuppe „Alter Schwede“

von Anton Sander (Patenkind) und Ingemar Nordlund (Patenonkel)

1. Platz beim Koch- und Rezeptwettbewerb

Zutaten:

1 Stange Porree
1 Kartoffel
1 Liter Milch
100g Sahne
200g Creme Fraiche
200g Nordseekrabben
1 Knoblauchzehe
30g Butter
4 Dillstengel
1 Esslöffel Muscovadozucker
1 Prise = 1 ml Anissamen
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter bei schwacher Hitze im Topf zerlassen. Den Porree in dünne Scheiben schneiden, die Kartoffel würfeln und die Knoblauchzehe teilen. Zusammen mit den Dillstielen in der Butter 10-15 Minuten dünsten. Anissamen zermörsern und dazugeben. Danach die Milch und den Muscovadozucker dazugeben und alles zum Köcheln bringen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren, so dass es nicht anbrennt. Mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren. Danach passieren. Die Sahne dazugeben und zum Köcheln bringen. Der Creme Fraiche einrühren und danach nicht mehr kochen. Mit fein geschnittenem Dill und Salz und Pfeffer abschmecken. Schließlich die Krabben zugeben und wenn diese warm geworden sind – servieren!