Krebssuppe 591

Typ: Suppe **Quelle:** Annhild *****

Bemerkungen: Tipp 1: Nur soviel Öl zum Anbraten bzw. –dünsten nehmen wie nötig, weil der Hühnerbrühextrakt, die Krustentierpaste und die Kokossahne viel Fett dazubringen.

Tipp 2: Fünf Liter Wasser vorher in den Topf einfüllen und den Pegel merken, dann hat man die Menge besser im Griff.

Vielleicht Zitronengras? (W.G.)

Zutaten: Ergibt 5 L Suppe

A.Vorsuppe

1 kg mehlige Kartoffeln
1 kg Lauch (unverputzt)
2 Döschen Maggi Klare Hühnerbrühe (extra)
Öl zum Andünsten

B. Ausarbeitung

1 große Stange Lauch
2 große Karotten
2-3 Stangen Staudensellerie
Öl zum Andünsten
½ Beutel Gelbe Curry-Paste (Fertigprodukt Asia-Laden, z.B. von Lobo)
2 Döschen Lacroix Krustentier-Paste
2 Gläser Krustentierfond (je 400 ml)
1 Dose (400 ml) Kokossahne
500 g Flusskrebsschwänze (fertig gekochte aus der Kühltheke)
nach Belieben Korianderblättchen

Rezept: A. Vorsuppe

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden, Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen, zunächst die Kartoffelwürfel anbraten, dann den Lauch dazugeben und gelinde weiter dämpfen.

Mit dem in ca. zwei Liter heißem Wasser aufgelösten Hühnerbrühextrakt aufgießen und ca. 1 Std. leise köcheln lassen. Das Ganze durch ein Haarsieb treiben, nicht zusätzlich salzen! Beiseite stellen

B. Ausarbeitung

Lauch und Karotten putzen und in Streifen schneiden, Sellerie schräg in Scheibchen schneiden. Im ausgespülten Topf in Öl andünsten. Die Currypaste dazugeben, etwas verrühren und nach und nach mit ca. 2 Tassen heißem Wasser

aufkochen.

Die Krustentierpaste dazugeben und gut glattrühren. Erst wenn alles aufgelöst ist (eventuell noch etwas heisses Wasser angießen) den Fond dazugeben und so lange köcheln, bis das Gemüse fast gar ist.

Dann die Grundsuppe dazugeben, erhitzen und mit der Kokossahne aufgießen und eventuell heißes Wasser bis ca. 5 Liter Gesamtvolumen dazugeben. Eventuell nachsalzen oder bei Mangel an Schärfe mit etwas aufgelöster Curry-Paste nachfeuern. Flußkrebsschwänze in die Suppe geben. Nach Belieben Korianderblättchen dazugeben (wenn man serviert erst dann obenauf streuen)