



# Grumbeersupp

Als kühles Süppchen mit Krabben



## Zutaten:

300 g Kartoffeln  
(vorzugsweise  
mehlig kochend)

1 Stange Lauch  
(nur das Weiße)

500 ml helle Brühe  
von bester Qualität  
(Geflügel-, Kalbs- oder  
Rinderfond)

250 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

100 ml trockener Weißwein  
50 ml Wermut  
(Martini dry oder Noilly Prat)  
30 ml Rapsöl

100 g Staudensellerie  
1 Bio-Zitrone

50 ml Rapsöl  
250 g Büsumer Krabben  
1 TL Fenchelsaat  
Salz, weißer Pfeffer

Schnittlauch  
Radieschenkeime

*Dazu passt: trockener Sherry  
(Manzanilla oder Fino)*



4 Pers.



50 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Geschälte und zerkleinerte Kartoffeln in der Brühe garen. Kartoffeln abschütten, aber den Fond auffangen.

Für die Suppenbasis gewaschenen Lauch schneiden und in wenig Rapsöl ohne Farbe anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und mit der Kartoffel-Brühe auffüllen und aufkochen lassen.

Sahne beigeben und leicht reduzieren, Mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Kartoffeln durch die Flotte Lotte passieren und zu der Suppenbasis geben.

Die passierte Suppe erneut aufkochen, abschmecken und auf Eis kalt rühren oder kalt stellen.

Staudensellerie waschen und sehr fein schneiden. Zitronenabrieb und -saft, Öl, Gewürze und Fenchelsaat in einer Schüssel mit den Krabben vermischen.

Die Suppe unmittelbar vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschlagen, Krabbensalat dazu geben, dekorieren und servieren.

Baguette dazu reichen.

