Emsländer Kartoffelsuppe mit Krabben und Schmand

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Einfach, schnell und delikat – So wird sie im Emsland gegessen

Zutaten

- 250 g frisches Krabbenfleisch
- 50 g gewürfelter, durchwachsener Speck
- 300 g Kartoffeln in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 l Brühe oder Rauchfond
- 1 Möhre in kleinen Würfeln (Brunoise)
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch in kleinen Würfeln (Brunoise)
- Etwas Staudensellerie in Würfeln
- Etwas frischen Majoran, gehackt
- Etwas frischen Schnittlauch, gehackt
- 1 Becher Schmand
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Speck mit den Zwiebeln zunächst glasig anschwitzen und die Kartoffelwürfel dazu geben. Alles ca. 6 - 8 min. ankochen und dann zeitversetzt das Gemüse zufügen.

Schritt3

Weitere 5 min. weiter kochen lassen und den Schmand, sowie etwas frischen, gezupften Majoran dazu geben; mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Das Krabbenfleisch in vorgewärmten Tassen oder Tellern verteilen und mit der Suppe aufgießen.

Schritt6

Mit einem EL Schmand krönen und etwas Schnittlauch darüber streuen.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** krabben, regional, schmackig, typisch, zünftig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/emslaender-kartoffelsuppe-mit-krabben-und-schmand/