

Deftige Kartoffel-Suppe Juister Art mit Krabben

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	150 g Nordseekrabben, frisch	75 g Bauchspeck, am Stück
1 Möhre	1 Stange Lauch	1 EL Butter
1 Liter Rinderfond	125 g Sahne	1 Bund Petersilie, glatt
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch von den Enden befreien, abziehen und in Ringe schneiden. Die Möhre halbieren, in grobe Würfel schneiden und mit den Kartoffeln und dem Lauch im Rinderfond gar kochen. Anschließend das Ganze pürieren, die Sahne und die Butter einrühren und mit etwas Salz abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und bei geringer Hitze anbraten. Anschließend den Speck und die Krabben in die Suppe geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten und mit etwas Petersilie bestreuen.

Axel Finkelnburg am 26. Januar 2010