MEIN GENUSS



Apfel-Kartoffelsuppe mit Krabben



It’s a match!

Unser weißer Pfeffer passt perfekt zu diesem Rezept.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Als Erstes die **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. Besonders fein werden die Würfelchen mit einem manuellen oder elektrischen Zwiebelschneider. Anschließend Kartoffeln und Sellerie waschen und schälen, dann ebenfalls würfeln. Von einem der **gewaschenen Äpfeln** stichst du das Kerngehäuse aus. Mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne erhitzt du 2 EL Olivenöl. Du gibst die Apfelscheiben hinein und brätst sie goldbraun. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die beiden übrigen Äpfel von der Schale und dem **Kerngehäuse** befreien, fein würfeln. Chili in feine Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Nun **Kartoffeln, Zwiebeln, Chilistreifen** und **Sellerie** darin kurz anschwitzen und anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, bei kleiner Hitze für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3. Im dritten Schritt die so entstandene Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Nun fügst du **Sahne** hinzu. Ist die Suppe für dich noch zu dünnflüssig, einfach noch etwas einköcheln lassen. Ist sie zu dickflüssig, gießt du sie mit etwas Brühe auf. Zum Schluss gibst du die **Krabben** und die Apfelscheiben in die Suppe und lässt beides heiß werden. Nach deinem Geschmack kannst du die leckere Apfel-Kartoffelsuppe mit Krabben zusätzlich mit Honig, Meerrettich, Zitronensaft, weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Apfel-Kartoffelsuppe mit Dill und den **gehackten Walnüssen** garniert servieren.

Zutaten

1 Zwiebel
500 g Kartoffel, mehlig kochend
250 g Sellerie
3 Äpfel
3 EL Olivenöl
750 ml Gemüsebrühe
100 ml Kochsahne
200 g Nordseekrabben, geschält
1 EL Meerrettich
1 TL Honig
1 EL Walnüsse, gehackt
½ Chilischote, entkernt
Zitronensaft
Salz
weißer Pfeffer
Dillspitzen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.