



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 07.01.2027.