

## Schnelle Flusskrebssuppe

Zutaten für 4 Portionen

400 g gekochtes Flusskrebsfleisch  
1,4 L Krustentierfond (SeafoodStore)  
400 ml trockener Weißwein  
1 TL bunte Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
3 Stängel Dillspitzen  
Pfeffer und Salz aus der Mühle  
50 g Butter und 40 g Mehl  
50 ml Weinbrand  
70 g Krebspaste (SeafoodStore)  
1 Zwiebel

## Zubereitung

Flusskrebse über Nacht auftauen lassen und vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Dann mit dem Mehl bestäuben, sofort rühren und hell anschwitzen, anschließend mit dem Krustentierfond ablöschen. Den Wein, Weinbrand, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und die Dillstängel dazu geben.

Das Ganze ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen.

## Zubereitung

Jetzt die Sahne und die Hummerpaste einrühren und nochmals 10 Minuten leise köcheln lassen. Rühren nicht vergessen, damit nichts anbrennt.

Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack abschmecken.

Man kann die Flusskrebse in die Suppe geben und ca. 1 Minute kurz bei kleiner Hitze erwärmen, da sie ja schon gekocht sind. Oder man verteilt die gewünschte Menge Flusskrebse in Suppenteller und füllt dann die Suppe ein. Mit gehacktem Dill bestreuen und Baguette servieren.

*Unsere Weinempfehlung:* Hullabaloo von Markus Schneider  
- ein Sauvignon Blanc und Viognier.

**Guten Appetit und frohe Weihnachten  
wünscht das SeafoodStore-Team!**