

Kartoffelsuppe Husumer Art

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln
1 l Gemüsebrühe
150 g Speckwürfel
1 Zwiebel
1 EL Öl
125 g Krabben
100 g Schmand
1 EL Zitronensaft
½ Bund Dill

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit der Gemüsebrühe weich kochen. Anschließend mit dem Mixer pürieren. Sollte die Suppe zu dick werden, einfach ein wenig Brühe nachgießen.

Während die Kartoffeln weich kochen, die Zwiebel schälen und klein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln anbraten.

Die Krabben zusammen mit der Speck- Zwiebelmischung in die Kartoffelsuppe geben, Schmand und Zitronensaft unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken.

Den Dill waschen und fein hacken. Beim Anrichten die Suppe damit bestreuen.