

## Krabbensuppe aus Krabbenschalen

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

### Zutaten

- etwas Olivenöl
- 2x 50g Butter
- 250g Krabbenschalen
- ½ Knolle Asiatischer Knoblauch
- 4 Schalotten, kleingeschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 150ml Weißwein
- 2l Gemüsebrühe
- Saft einer halben Zitrone
- 4 Lorbeeren
- 2 Nelken



### Zubereitung

In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Krabbenschalen darin 10 min rösten, damit sich das Aroma entfaltet. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Krabbenschalen zur Seite schieben und auf der freien Fläche den Knoblauch, die Schalotten und das Tomatenmark anschwitzen. Noch etwas Butter dazu geben. Mit Weißwein löschen und mit Brühe auffüllen. Anschließend Lorbeeren und Nelken dazu geben und das Ganze etwa 90 min lang kochen lassen. Danach das Fett abschöpfen (Öl mit Bratengeschmack) und für die Soße verwenden. Nun die Suppe in einen neuen Topf sieben, etwas Butter und Sahne dazu geben und aufkochen. Zum Schluss das Ganze mit dem Pürierstab mixen und den Saft einer halben Zitrone hinzugeben. Mit etwas Olivenöl aufmoussieren.

© 2013 kabel eins - Rosins Restaurants

Rezept und Video: [www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-krabbensuppe-aus-krabbenschalen-von-frank-rosin](http://www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-krabbensuppe-aus-krabbenschalen-von-frank-rosin)

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: [www.kabeleins.de/rezepte](http://www.kabeleins.de/rezepte)