

## Holsteinische Kartoffelsuppe mit Krabben

### Zutaten für die Suppe (für 4 Personen):

- 500 g Kartoffeln
- 2 Karotten
- ¼ Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1 EL Pflanzenöl oder Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- alternativ: 1 l Geflügelbrühe
- 3 Stängel Majoran
- 200 g Schlagsahne
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und den weißen Teil in Ringe schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das restliche Gemüse dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten andünsten.

Die Brühe aufgießen, den gewaschenen Majoran dazugeben und das Gemüse weich garen. Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und pürieren. Nach Belieben zusätzlich durch ein feines Sieb passieren. Wieder in den Topf zurückgießen und bei schwacher Hitze erneut erwärmen, jedoch nicht mehr kochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

### Zutaten für die Einlage:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Stängel Dill
- 1 EL Nussbutter
- 150 g küchenfertige Krabben
- 50 g Crème fraîche

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Röllchen schneiden. Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein schneiden. Nussbutter in einer Pfanne erwärmen und die Frühlingszwiebeln darin schwenken. Die Krabben dazugeben, erwärmen und zuletzt die Dillspitzen untermischen.

### Anrichten:

Zum Servieren die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und in tiefe Teller füllen. Je einen Klecks leicht erwärmte Crème fraîche mittig auf die Suppe geben und mit einem Teelöffel spiralförmig verteilen. Die Krabben-Frühlingszwiebel-Mischung darauf setzen.

**Tipp:** Statt der Nussbutter kann man auch ganz gewöhnliche Butter verwenden. Allerdings verleiht die Nussbutter vielen Gerichten einen ganz besonderen Geschmack.

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)