

Zutaten für 4 Portionen

- 600-800 g Nordseekrabben
- 1,5 KG Kohlrabi
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 600-700 ml klare Gemüsebrühe
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ TL gem. Kreuzkümmel
- 1 TL gem. Koriander
- ½ TL Szechuanpfeffer
- 150 ml Mandelmilch oder Milch
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kohlrabisuppe mit Krabben

Kohlrabi schälen und grob Würfeln. Die Schale kann man aufheben, um damit Gemüsebrühe zu kochen. Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Die Hälfte des Knoblauchs und die Schalotten in einem großen Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen. Kohlrabi 5 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe zugießen. Etwa 15 min. bei geringer Hitze köcheln, bis der Kohlrabi schön weich ist.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Zartes Kohlrabigrün fein hacken. Gewürze grob mahlen. Restlichen Knoblauch und Krabben anschwitzen. Wenn es schnell gehen soll können

Gegarte Nordseekrabben verwendet werden.

Gewürze einrühren, Mandelmilch oder Milch zum Kohlrabi geben, alles cremig pürieren und nach

Geschmack mit etwas Gemüsebrühe verdünnen. Suppe durch ein Sieb oder Tuch passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebeln, Krabben und Kohlrabigrün als Topping auf der Suppe verteilen.

Guten Appetit!