

Nordische Tomatensuppe

Zutaten:

für 10 Personen

80g Butter
2 Zwiebeln
60g Mehl
1 ½l Brühe
½l Milch
4 Eßl. Tomatenmark
1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht 450g)
300g Creme fraiche
10 Eßl. Pommerlunder oder Steinhäger
2 Tl. Zucker
Salz, Pfeffer
200g Krabbenfleisch
2 Bund Dill

Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten, Mehl dazugeben mit Brühe und Milch ablöschen. Tomatenmark unterrühren. Suppe aufkochen und 10 Minuten fortkochen. Tomaten grob schneiden und mit der Tomatenbrühe hinzugeben und aufkochen. Creme fraiche unterrühren. Alkohol dazu geben und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten Krabbenfleisch hinzugeben.

Mit Dillspitzen garniert servieren.