Zupa krabowa z Büsum

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **przystawki i przekąski, zupa**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- wywar rybny - 300 ml
- woda - 600 ml
- wywar warzywny - 300 ml
- pasta krabowa - 1 kostka
- ziemniaki - 2 szt.
- marchew - 2 szt.
- śmietana kremówka - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 4-5 łyżka
- koniak - 5 łyżka
- kraby z morza północnego - 2 opakowanie
- świeży koperek - 1 pęk
- kubeczek kremówki (dekoracja) - 1 szt.

Dodatkowe info:

Na początku kwietnia, korzystając z wolnego weekendu w pracy, wybraliśmy się nad morze. Chcieliśmy odpocząć, wyspać się i spacerować wdychając nadmorskie powietrze. Pogoda nas rozpieściła - było ciepło, słonecznie - idealnie. Oczywiście w pewnym sensie była to też wycieczka kulinarna.
Jak już jesteśmy przy kulinariach, to tutaj na północy Niemiec mieszkańcy lubują się w słodkiej kuchni. Zupa, którą wam prezentuję doskonale się wpasowuje w te słodkawe smaki. Zupa krabowa (Busumer krabbensuppe) dokładnie taka jest - rybna baza łączy się ze słodkością śmietany a to wszystko doprawione w cale nie małą ilością koniaku i świeżego koperku. Jeżeli chcecie zaskoczyć swoich gości ugotujcie im właśnie tę zupę!

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku umieszczamy wywar rybny, wodę i wywar warzywny i całość doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy koncentrat pomidorowy, obrane i pokrojone warzywa i dalej gotujemy, ale już na mniejszym ogniu. Miksujemy aż otrzymamy jednolitą, lekko kremową (zupa nadal powinna być dość płynna, ale lekko gęsta). Dodajemy śmietanę, koniak oraz krabiki (jeśli mamy) i lekko podgrzewamy.

Gotową zupę przelewamy do bulionówek, proponuję podawać z kleksem bitej śmietany posypaną dużą ilością świeżego koperku. Smacznego!