



KRABBENSUPPE MIT FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

350 g

30 g Butter, ungesalzen

30 g Weissmehl, Type 550

250 g Milch 2 % Fett

30 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

5 g Worcestershiresauce

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 g Muskatblüte, gemahlen

1 g Cayennepfeffer, gemahlen

2 g Zitronenschale, gerieben

680 g Blaukrabbenfleisch

60 g Blaukrabben Rogen

45 g Sherry, trocken

15 g Peterli, gehackt

FÜR DIE FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN

250 g

250 g Weissmehl, Type 550

2 Ei(er)

120 g Frischkäse

180 g weisser Zuckermais, frisch

25 g Schnittlauch

200 g Cheddar Käse, würzig, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Kochtopf schmelzen. Mehl langsam unter ständigem Rühren dazugeben.
2. Mit Milch aufgiessen und glatt rühren.
3. QimiQ Saucenbasis und Gewürze unter ständigem Rühren hinzufügen und köcheln lassen.
4. Hitze reduzieren. Zerkleinete Krabbenrogen und Krabbenfleisch dazugeben.
5. Mit Peterli und Sherry garnieren.
6. Für die frittierten Käsebällchen: QimiQ Saucenbasis, Mehl, Eier und Frischkäse gut vermischen.
7. Maiskörner, Schnittlauch und Käse dazugeben und gut vermischen. Für 2-3 Stunden kalt stellen.
8. Bällchen aus der Masse formen und in Öl goldbraun braten. Mit der Suppe servieren.