



KRABBENSUPPE MIT FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

350 g

30 g Butter, ungesalzen

30 g

250 g Milch 2 % Fett

30 g Oignon(s), coupé en petits dés

5 g

Sel

Poivre noir, moulues

1 g Muskatblüte, moulues

1 g Poivre de Cayenne, moulues

2 g Zitronenschale, râpée

680 g Blaukrabbenfleisch

60 g Blaukrabben Rogen_Oeufs de crabe bleu

45 g Sherry, trocken

15 g Persil, haché

FÜR DIE FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN

250 g

250 g

2 Œuf(s)

120 g Fromage frais

180 g weißer Zuckermais, frisch

25 g Ciboulette

200 g Cheddar Käse, würzig, râpée

PRÉPARATION

1. Butter in einem Kochtopf schmelzen. Mehl langsam und 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 Petersilie 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.