



KRABBENSUPPE MIT FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

350 g	QimiQ Sahne-Basis
30 g	Butter, ungesalzen
30 g	Weizenmehl
250 g	Milch 2 % Fett
30 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
5 g	Worcestersauce
	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	Petersilie, gehackt

FÜR DIE FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 g	Weizenmehl
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 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.