



# KRABBENSUPPE MIT FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>350 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>30 g</b>	
<b>30 g</b>	Farine tout usage
<b>250 g</b>	
<b>30 g</b>	Oignon(s), coupé en petits dés
<b>5 g</b>	Worcestershire sauce
	Sel
	Poivre noir, moulues
<b>1 g</b>	Macis, moulues
<b>1 g</b>	Poivre de Cayenne, moulues
<b>2 g</b>	Zeste de citron, râpée
<b>680 g</b>	Blaukrabbenfleisch
<b>60 g</b>	Oeufs de crabe bleu
<b>45 g</b>	Xérès sec
<b>15 g</b>	Persil, haché

## FÜR DIE FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>250 g</b>	Farine tout usage
<b>2</b>	Œuf(s)
<b>120 g</b>	Fromage frais
<b>180 g</b>	
<b>25 g</b>	Ciboulette
<b>200 g</b>	, 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.