



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

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

FÜR DIE FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN

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