



KRABBENSUPPE MIT FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



medio

INGREDIENTI PER 10

350 g QimiQ Sauce Base

30 g

30 g All-purpose flour

250 g

30 g Cipolla (Cipolle),

5 g Worcestershire sauce

Sale

Pepe nero,

1 g Fiore di noce moscata,

1 g Pepe di Caienna,

2 g Scorza di limone,

680 g Blaukrabbenfleisch

60 g Uova di granchio blu

45 g Sherry secco

15 g Prezzemolo,

FÜR DIE FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN

250 g QimiQ Sauce Base

250 g All-purpose flour

2 Uovo (Uova)

120 g Formaggio fresco

180 g

25 g Erba cipollina

200 g ,

PREPARAZIONE

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.