



## MEIN GENUSS



### Apfel-Kartoffelsuppe mit Krabben



**It's a match!**

Unser weißer Pfeffer passt perfekt zu diesem Rezept.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Als Erstes die **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. Besonders fein werden die Würfelchen mit einem manuellen oder elektrischen Zwiebelschneider. Anschließend Kartoffeln und Sellerie waschen und schälen, dann ebenfalls würfeln. Von einem der **gewaschenen Äpfeln** stichst du das Kerngehäuse aus. Mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne erhitzt du 2 EL Olivenöl. Du gibst die Apfelscheiben hinein und brätst sie goldbraun. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2 Die beiden übrigen Äpfel von der Schale und dem **Kerngehäuse** befreien, fein würfeln. Chili in feine Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Nun **Kartoffeln, Zwiebeln, Chilistreifen** und **Sellerie** darin kurz anschwitzen und anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, bei kleiner Hitze für ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 3 Im dritten Schritt die so entstandene Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Nun fügst du **Sahne** hinzu. Ist die Suppe für dich noch zu dünnflüssig, einfach noch etwas einköcheln lassen. Ist sie zu dickflüssig, gießt du sie mit etwas Brühe auf. Zum Schluss gibst du die **Krabben** und die Apfelscheiben in die Suppe und lässt beides heiß werden. Nach deinem Geschmack kannst du die leckere Apfel-Kartoffelsuppe mit Krabben zusätzlich mit Honig, Meerrettich, Zitronensaft, weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Apfel-Kartoffelsuppe mit Dill und den **gehackten Walnüssen** garniert servieren.

### Zutaten

1 Zwiebel  
500 g Kartoffel, mehlig kochend  
250 g Sellerie  
3 Äpfel  
3 EL Olivenöl  
750 ml Gemüsebrühe  
100 ml Kochsahne  
200 g Nordseekrabben, geschält  
1 EL Meerrettich  
1 TL Honig  
1 EL Walnüsse, gehackt  
½ Chilischote, entkernt  
Zitronensaft  
Salz  
weißer Pfeffer  
Dillspitzen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.