



## Champignonsuppe mit Krabben

6 Portionen

250 g Champignons

Salz

Pfeffer

60 g Butter

2-3 Schalotten

750 ml Fleischbrühe

500 g Krabben (ungepult)

50 ml Weißwein

1 Eigelb

100 ml Sahne

2 EL gehackter Dill

Champignons putzen, in Scheiben schneiden, in 30 g Butter braten, salzen und pfeffern und beiseite stellen.

Krabben pulen, Schalen nicht wegwerfen!

Schalotten pellen und sehr fein würfeln

Die restliche Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Krabbenschalen zugeben und alles bei kräftiger Hitze unter Rühren ein paar Minuten dünsten. Mit dem Wein und etwas Fleischbrühe ablöschen, kurz einkochen lassen und durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Mit der Fleischbrühe auffüllen und aufkochen. Pilze und Krabben zugeben und kurz durchziehen lassen. Eigelb mit Sahne verrühren und unterziehen, mit Salz abschmecken, den Dill zugeben und sofort servieren.