

# Hummercremesuppe



## Für 4 Portionen:

**3 Schalotten (oder eine mittel große Zwiebel)**

**20 gr Butter**

**50 gr Weißwein**

**1 Glas Fischfond**

**150 gr Sahne**

**1/4 TL Salz**

**50 gr Hummersuppenpaste**

Zubereitung mit dem Thermomix :

1. Schalotten in das laufende Messer fallen lassen **3 Sek. / Stufe 5**
2. Butter zugeben und **3 Min. / Varoma / Stufe 1** dünsten
3. Den Weißwein zugeben und **4 Min. / 100°C / Stufe 1** köcheln lassen

4. Fischfond, Sahne und Salz zugeben und **8 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen. Als Spritzschutz den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.

5. Die Hummersuppenpaste zugeben und nochmals **10 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen.

6. Anschließend **15 Sek. / Stufe 8** pürieren.

MESSBECHER VORHER WIEDER AUFSETZEN !!!

Nach Belieben abschmecken und (evtl. mit gebratenen Garnelen-Spießen und Baguette) heiß servieren.

Ohne Thermomix läßt sich diese Suppe natürlich auch in einem Topf zubereiten.

Quelle : Rezeptwelt

Rezept drucken : Hummercremesuppe