

# 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](#)