

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Hummersuppe

Schritt 1:

1 st Zwiebel,
etwas Sellerie und
Karotte in Würfel schneiden.

Schritt 2:

etwas Hummerschalen mit Zwiebel, Sellerie und Karotte in
Öl anbraten.
3 el Tomatenmark dazu geben und anrösten, mit
4 cl Weinbrand flambieren, mit
¼ lit Weißwein ablöschen und mit
2 lit Sahne auffüllen.

1 st Lorbeerblatt,
5 st weiße Pfefferkörner,
1 st Wacholderbeere,
etwas Koriander dazu geben und ca. 30 min. köcheln lassen.

Schritt 3:

Salz, Pfeffer
Zitrone Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen
und mit
und den Saft einer
würzen.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Durch die Zugabe von Tomatenmark erhält die Suppe ihre kräftige rote Farbe. Das Tomatenaroma verkocht in den 30 Minuten.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de

