Büsumer Krabbensuppe

Zutaten für 12 Portionen

2 Würfel Gewürzpaste (Krebs-Suppen-Paste)
400 ml Schlagsahne
1200 ml Wasser
Salz, weißer Pfeffer
3 EL Cognac oder Weinbrand
600 g Nordseekrabbenfleisch Dill, Crème fraîche

Zubereitung:
Suppenwürfel in einem Topf schmelzen. Wasser und Sahne mischen und zugeben. Unter Rühren aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Krabben abspülen, gut abtropfen lassen und kurz vor dem servieren in der Suppe erwärmen. Gehackten Dill zugeben.
Mit Crème fraîche und gezupftem Dill dekorieren. Dazu passt Baguettebrot.