

Maryland Crap Soup



Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg gehackte Tomaten oder Pelati
- 5 dl Gemüsebouillon
- 100 g eingeweichte und gekochte Limabohnen
- 100 g Maiskörner
- 2 in Scheiben geschnittene Karotten
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 EL Old Bay Seasoning TM
(Ersatzweise Fisch- oder Geflügelwürzmischung)
- 500 g Blaukrabbenfleisch
- 10 Blaukrabbenarme (optional)
- Salz, Pfeffer
- etwas Chiliflocken

- 5 lt Wasser

Zubereitung:

5 lt gesalzenes Wasser aufkochen und die Blaukrabbenarme darin 6 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Krabbenfleisch zugeben und noch etwas unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Die restlichen Zutaten mit dem Gewürz in einem Topf aufkochen und 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Das Krabbenfleisch zupfen und mit den Krabbenarmen zugeben. Alles noch etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Die Suppe heiss servieren.