

# Leslie Malton: Sweet Corn and Crab Chowder

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/leslie-malton-sweet-corn-and-crab-chowder/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/leslie-malton-sweet-corn-and-crab-chowder/)

## Zutaten:

- 500 g Königskrebsfleisch (King Crabmeat) aus der Dose oder Hummer aus der Dose
- 500 g Maiskörner, frisch oder TK (nicht aus der Dose)
- 2 große Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 90 g durchwachsener Speck, für Vegetarier etwas Butter
- 375 ml Fischfond aus dem Glas
- 1 Lorbeerblatt
- 375 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL trockener Sherry
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln sehr gründlich waschen und bürsten, ungeschält in kleine Würfel schneiden (unter der Schale stecken die meisten Vitamine). Zwiebel pellen und klein würfeln.

Für Nicht-Vegetarier: Den Speck in kleine Würfel schneiden. Im Suppentopf bei mittlerer Hitze auslassen, Speckwürfel herausnehmen und beiseite stellen.

Wenn vorher Speck ausgelassen wurde, ist jetzt genug Fett im Topf, sonst im Suppentopf die Butter erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin goldgelb andünsten. Die Kartoffelwürfel in den Topf geben, Fischfond, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt einrühren und aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 15 Minuten leise köcheln lassen.

Milch und Sahne aufgießen, die Maiskörner zugeben und den Thymian dazubröseln. Ohne Deckel ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Das Krebsfleisch aus der Dose in ein Sieb gießen und das Fleisch kurz mit Wasser abspülen, dann etwas auseinanderpulen, dabei eventuell hornige Panzerreste entfernen. Das Krebs- oder das Hummerfleisch in den Topf geben und noch etwa 5 Minuten leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Die Petersilie hacken. Die Suppe mit Sherry abschmecken (eventuell die zur Seite gestellten Speckwürfelchen zugeben) und mit der gehackten Petersilie garnieren.

Am besten schmeckt der Eintopf aufgewärmt am nächsten Tag.

*Rezept: Leslie Malton*

*Quelle: alfredissimo! 28.2.1997*