

Büsumer Krabbensuppe

Büsumer Krabbensuppe – Norddeutscher Klassiker mit Tradition

Unsere Büsumer Krabbensuppe bringt den authentischen Geschmack der Nordseeküste direkt zu Ihnen nach Hause. Fein abgestimmt mit frischen Nordseekrabben, Gemüse und einer cremigen Suppenbasis – ein echtes Stück maritimer Kochkultur.

Zubereitung:

Im Topf bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, nicht kochen. Nach Belieben mit einem Schuss Sahne oder etwas Weißwein verfeinern.

Vorteile:

- Originalrezept aus Büsum
- Feines Aroma von Nordseekrabben
- Cremig & aromatisch
- Schnell servierbereit

Serviervorschlag:

Mit frischem Dill oder Petersilie garnieren und mit knusprigem Schwarzbrot oder Baguette servieren. Für extra Genuss einige frische Nordseekrabben als Einlage hinzufügen.

1 Dose mit 390ml Inhalt

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	423 kj
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	3,3 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	0,5 g
Natrium	0 g

Allergene

GreetFish GmbH

gls/20/117 Getreide

Ja

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Milch	Ja
Sellerie	Ja
Krebstiere	Ja

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel