



Büsumer Krabbencocktail

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieser leckere Krabbencocktail wird in ganz Norddeutschland geschätzt und ist einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- 300 g reines Krabbenfleisch, küchenfertig
- 3 - 4 El gute Mayonnaise
- 1 El guter Ketchup
- 1 El geriebener Meerrettich
- 3 El geschlagene Sahne
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Zitrone in Spalten
- 12 Stück Spargelspitzen „al dente“ gekocht
- 2 Blätter Kopfsalat in dünnen Streifen
- Etwas Chilipulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cocktailsoße:

Schritt2

Die Mayonnaise mit dem Ketchup, dem Meerrettich, dem Chili und einer Prise Salz verrühren, erst dann die geschlagene Sahne unterheben, pikant nach schmecken.

Schritt3

Das Krabbenfleisch mit etwas Chili und dem Cognac marinieren. Krabbenfleisch mit der Cocktailsoße mischen.

Schritt4

Die Strünke der Salatblätter heraus schneiden und in feine Streifen / "Chiffonade" schneiden.

Schritt5

In den Cocktailschalen verteilen und die angemachten Krabben darüber geben.

Schritt6

Mit den Spargelspitzen und einem eingeschnittenen Zitronen Sechstel (an den Rand gesteckt), garnieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Zu diesem Krabbencocktail reicht man am besten kalte Butter und Röstbrot

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere **Tags:** frisches krabbenfleisch, krabben, krabbenfleisch, krabbensalat, Nordseekrabben

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-krabbencocktail/>