



# Friesisches Hoppel-Poppel mit Krabben

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle Single - Kult Essen, einfach und schnell für jeden Tag, steht in keinem Kochbuch.

## Zutaten

- 300 g deutsches Krabbenfleisch
- 80 g magerer Speck, gewürfelt
- 600g gekochte, geschälte Pellkartoffeln in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 6 Eier
- 2 El Milch
- ½ Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, 1 Strich Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eier mit der Milch verschlagen, salzen, pfeffern und mit 1 Strich Muskatnuss würzen.

### Schritt2

Die Kartoffelscheiben in Butterschmalz sehr schön von allen Seiten braten, Farbe nehmen lassen.

### Schritt3

Etwas Zeitversetzt zunächst den Speck dazu geben, dann die Zwiebeln. Salzen, pfeffern, Zeit nehmen, rund herum sehr schön knusprig braten.

### Schritt4

Die aufgeschlagenen Eier in eine separaten Stiepfanne mit etwas Butterschmalz geben und bei mittlerer Hitze ein luftiges Rührei herstellen; das Krabbenfleisch etwas erwärmen.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Die Zwiebel - Speckbratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, darüber das Rührei aufteilen und dann die Krabben geben. Alles mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen, sofort servieren.

## **Schritt7**

Gern reiche ich dazu einen frischen, herzhaft angemachten Marktsalat, fertig ist ein schmackhaftes Gericht, einfach und schnell herzustellen.

**Rezeptart:** Friesische Rezepte **Tags:** friesisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/friesisches-hoppel-poppel-mit-krabben/>