



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/>