



Hamburger „Fetter Happen“ mit Kräuter-Eierstich

- **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' : '' });
```

Der schnelle, herzhafte „Küstensnack“ mit skandinavischer Note

Zutaten

- 4 Scheiben frisches Bauernbrot in brauner Butter geröstet
- 4 Scheiben Katenschinken
- Etwas Butter
- 100 g Nordseekrabbenfleisch, küchenfertig
- 2 ganze Eier
- Gleiche Menge Milch, ca. 1/8 l
- Etwas geriebene Muskatnuss, Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle
- 2 El gehackte Petersilie, Dill und Schnittlauch
- 4 Scheiben Holsteiner Katenschinken, knusprig gebraten
- Etwas frische Kresse

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kräuter-Eierstich:

Schritt2

Die Eier mit der gleichen Menge Milch vermengen, salzen, pfeffern und mit 1 Strich geriebener Muskatnuss würzen, die Kräuter unterheben.

Schritt3

Die "Royal - Masse" in eine kleine, ausgebutterte Form geben

Schritt4

(20 x 20 cm) und in einen ausreichend großen Topf setzen.

Schritt5

Ca. 1 - 2 cm hoch mit Wasser aufgießen und bei 175° C für 15 - 20 min. in den Backofen schieben.

Schritt6

Stocken, auskühlen lassen, stürzen und in Scheiben schneiden

Schritt7

In der Zwischenzeit den Katenschinken in etwas Butter, knusprig, trocken braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt8

In der gleichen Pfanne zusätzlich mit etwas Butter das Bauernbrot von beiden Seiten rösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, etwas pfeffern.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das geröstete Bauernbrot zunächst mit frischer Kresse belegen, darüber die Scheiben Kräuter-Eierstich geben.

Schritt11

Die Krabben reichlich darüber häufeln und mit dem krossen Katenschinken "krönen".

Schritt12

Mit kleinen Cornichons, Radieschen und Zitronensechstel servieren.

Rezeptart: Eierspeisen, Hamburgisch **Tags:** Katenschinken, Nordseekrabben

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-fetter-happen-mit-kraeuter-eierstich/>