



Hausgemachter „Büsumer Krabbensalat“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einmal nicht aus dem Supermarkt, sondern selber hergestellt! Das macht den Unterschied!

Zutaten

- 350 - 400g taufrisches Krabbenfleisch
- 2 hart gekochte Eier
- 100 g frische, weiße Champignons
- 1 großer, saurer Apfel
- 80 g gute Mayonnaise
- 3 El guten Tomatenketchup
- Etwas frisch geriebenen Meerrettich
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/8 l steif geschlagene Sahne
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Im ersten Schritt marinieren ich das Krabbenfleisch mit ein wenig Salz, Pfeffer, Cayenne oder gemahlenen Chili, Zitronensaft und

Schritt3

Cognac / Weinbrand und lasse es 1 Stunde durchziehen.

Schritt4

Danach etwas ausdrücken, damit die Cocktailsoße nicht zu stark verdünnt.

Schritt5

Die Champignons putzen, unter fließendem Wasser abwaschen und in kleine Würfel schneiden und mit etwa 3 El Salz, Zitronensaft und

Schritt6

1 El Mehl einreiben.

Schritt7

Ebenso die hart gekochten Eier und den sauren Apfel, 3 El guten Tomatenketchup und 3 El Mayonnaise, sowie 1 gehäuften El frisch geriebenen Meerrettich hinzufügen.

Schritt8

Alles locker miteinander vermischen und die geschlagene Sahne unterheben; noch einmal nachschmecken.

Schritt9

Es sollte geschmacklich scharf - pikant und etwas "lieblich" rüberkommen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den Krabbensalat auf Salatblättern mit Zitronenecken und Eischeiben anrichten; dazu passt warmes Röstbrot und gesalzene Landbutter sowie ein eiskalter Aquavit.

Rezeptart: Salate zum Grillen, Schleswig-Holsteinisch **Tags:** büsum, champignons, eier, krabben, krabbensalat

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