

# Krabben - Mayonnaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Weg von der tristen Remoulade! Meine Krabben - Mayonnaise passt zu gebackenem Fisch, junge Salzkartoffeln, Pellkartoffelsalat, Speckkartoffelsalat!

## Zutaten

- 100 g frisches Krabbenfleisch
- 4 El Mayonnaise, siehe auch meine Blitz-Mayonnaise
- 4 El Schmand
- 2 El Bio - Joghurt
- 1 Tl Senf
- 1 El geriebenen Meerrettich
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Etwas gemahlene Chili, oder Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Krabben zunächst ausdrücken, enthalten oft noch etwas Lake.

### Schritt2

In einer Schüssel mit dem Meerrettich, Senf, Zitronensaft und Abrieb mischen und mit etwas gemahlener Chili würzen. Mayonnaise, Schmand und den Joghurt verrühren, herzhaft nachschmecken.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** krabben, Mayonnaise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabben-mayonnaise/>