

Krabbensülzchen in Tomaten - Kräuter Gelée

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Schnell und einfach gemacht, der frische, sommerliche Krabbengenuss

Zutaten

- 250 g "taufisches" Krabbenfleisch
- 650 ml guter Tomatensaft aus dem Supermarkt
- 3 El weißer Balsamico
- 8 Blatt Gelatine
- 2 El frisch gehackten Dill
- 2 El frischer, gehackter Schnittlauch
- Etwas frische, gehackter, Kerbel
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gelée:

Schritt2

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen.

Schritt3

In etwa 100 ml erhitztem Tomatensaft die gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Danach mit dem restlichen Tomatensaft dazu gieße.

Schritt4

Mit Balsamico, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Zucker , kräftig nachschmecken; die Kräuter unterheben.

Schritt5

Die Krabben ev. etwas ausdrücken, (enthalten oft noch Seewasser) und in Timbale geben. (In Ermanglung auch Kaffee Tassen oder eben eine kleine Pastetenform.

Schritt6

Mit dem Aspik bündig zugießen, für 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen; besser am Vortag setzen.

Schritt7

Die Timbale oder Tassen ganz kurz in heißes Wasser setzen, den Rand mit einem kleinen Messer lösen und stürzen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern richte ich mein Krabbensülzchen auf einem großen, dekorativen Vorspeiseteller an und umlege Alles mit bunten Marktsalaten in einer satten Vinaigrette.

Schritt10

Dazu reiche ich getoastetes Baguette oder Ciabatta Brot, mit kalter Landbutter.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, einfach und schnell, krabben, kräuter, leicht, maritim
Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabbensuelzchen-in-tomaten-kraeuter-gelee/>