



Norddeutsches Krabbensülzchen mit Salaten und krossen Bratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideal an einem warmen Sommertag am Meer oder auf der eigenen Terrasse.

Zutaten

- 600 g deutsches Krabbenfleisch
- 1 Gläschen klarer Rinderfond aus dem Supermarkt
- 1/8 l Balsamico oder Weinessig
- 1/4 l trockener Weißwein
- ½ Bund gehackter, frischer Dill
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 1 große Zwiebel mit einen Lorbeerblatt, 5-6 Nelkenköpfen gespickt
- 8 Blatt weiße Gelatine

Zubereitungsart

Schritt1

Den Rinderfond, den Essig, Weißwein und die gespickten Zwiebel

Schritt2

2 - 3 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Die Zwiebel heraus nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine, gut ausgedrückt, dazu geben, auflösen.

Schritt4

Etwas abkühlen lassen, nachschmecken und den frischen, gehackten Dill, erst jetzt dazu geben, um die frische, grüne Farbe zu erhalten.

Schritt5

Die Krabben in Portionsförmchen oder Kaffeetassen verteilen und mit dem Aspik aufgießen.

Schritt6

Wenigstens für 2 - 3 Stunden im Kühlschrank „anziehen“ lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit reichlich verschiedenen, bunten Blattsalaten , nach Angebot und Marktlage, n einer Kräuter Vinaigrette drum herum "mittig" anrichten und leckere, krosse Bratkartoffeln dazu reichen.

Schritt9

.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsches-krabbensuelzchen-mit-salaten-und-krossen-bratkartoffeln/>