



„Porrenpann“ (Friesisch Krabbenpfanne)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, Naturbelassen, mit reichlich Krabben, für jeden Tag

Zutaten

- 500 g Krabbenfleisch
- 600 g - 700 g Pellkartoffeln
- 100 g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehäufte Mehl
- 3/8 l Milch
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen und pellen.

Schritt2

Zeitgleich die Zwiebeln in der Butter andünsten und das Mehl darüber streuen. Glatt rühren, bei kleiner Hitze etwas "ausschwitzen".

Schritt3

Die Milch aufgießen, ca. 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Zitronensaft pikant abschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die angerichteten Kartoffeln reichlich mit der Sauce übergießen und die Krabben "üppig" obenauf verteilen, mit Petersilie bestreut zu Tisch geben. Dazu einen jahreszeitlichen Blattsalat mit einer herzhaften Vinaigrette reichen.

Rezeptart: Friesische Rezepte, Schleswig-Holsteinisch **Tags:** friesisch, krabben, pellkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/porrenpann-friesisch-krabbenpfanne/>