

## Krebse im Kräutersud



### Rezept für Krebse im Kräutersud – für den eigenen Fang oder gekaufte Exemplare

*In diesem Gastbeitrag kommt mein 11-jähriger Neffe Sascha zum Wort, der in seiner Freizeit als begeisterter Nachwuchsangler auch schon seinen eigenen Youtube-Kanal führt*

### Krebs Abenteuer in Brandenburg

Als wir im Sommer in Brandenburg am Grossen Wildgruber See in Tröbitz angelten, sahen wir, dass sich am Ufer Krebse aufhielten. Zuerst haben wir versucht mit einem an der Schnur befestigten Fischchen die Krebse rauszuziehen sobald sie sich festgekniffen hatten. Leider hat es nicht geklappt.

Am nächsten Tag haben wir uns ein [Kescher-Netz\\*](#) besorgt. Die Krebse lockten wir mit einem Köderfischchen ans Ufer. Schnell kamen Krebse um es zu fressen. Es hat sehr gut geklappt die Krebse aus dem Wasser zu fischen, da ich beobachtete, dass die Krebse nach hinten flüchten. In kurzer Zeit hatten wir 30 Krebse zusammen welche wir uns zu Hause schmecken ließen.

Unter [Angeln mit Sascha](#) auf Youtube könnt Ihr mich beim Krebse fangen sehen. Über ein Like und einen Kommentar würde ich mich sehr freuen, abonnieren wäre Weltklasse.

Nun zum Rezept für Krebse im Kräutersud:

### Ein gesundes und leckeres Festmahl

## Zutaten für 5 Personen:

- 2,5 kg lebende Flusskrebse oder Hummer oder Krabben (Tipp: Ihr könnt die auch beim Fischhändler Eures Vertrauens bestellen)
- 1 Bio Zitrone
- 80 g grobes Meersalz
- 3 EL Zucker
- frischen Dill und frische Petersilie
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten



KREBSE  
IM  
KRÄUTER-  
SUD

## Zubereitung

### Schritt 1:

Bringt einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen. Gebt dann in das kochende Wasser immer nur so viel Krebse, dass das Wasser weiter sprudelt. Kocht die Krebse zugedeckt 1 Minute. Nehmt immer wieder die fertigen Krebse heraus und gebt sie in eine Schüssel.

### Schritt 2:

Kocht in einem Topf 5 Liter Wasser auf. Gebt das Meersalz und die Kräuter dazu. Zucker und Zitronenscheiben ebenso. Danach die Krebse. Wenn das ganze kurz aufgeköcht ist, lasst Ihr den Sud mit den Krebsen 10 Minuten offen sieden. Und das war es fast. Jetzt die Krebse aus dem Sud nehmen und lauwarm servieren.

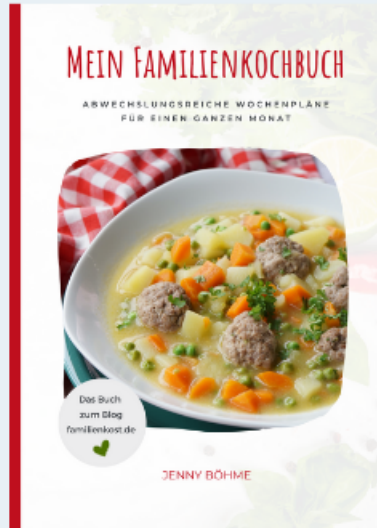
Das leckere Krebsfleisch steckt im Schwanz und in den Scheeren. Der Rest ist leider ungenießbar. Tipp: Der Krebsud kann zu einem Klasse Fond weiterverarbeitet werden.

Viel Spaß beim Nachkommen wünscht euch Sascha!

### Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>