

Krebse im Kräutersud

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

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!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

