Flusskrebse-Grundrezept

Das Flusskrebse-Grundrezept ist ideal, wenn man seinen Gästen etwas Besonderes bieten möchte. Allerdings eignet sich das Rezept nur für Menschen ohne Scheu vor lebenden Krebsen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2.5 kg	Flusskrebse
1 Prise	Salz
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Dille
1 Prise	Fenchelholz

Zubereitung

1. Das **Flusskrebse Grundrezept** bringt Abwechslung auf den Küchentisch. Zu Beginn Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Kümmel hineingeben wie auch Fenchelholz.

2. Das Wasser sprudelnd aufkochen und die lebenden Flusskrebse mit dem Kopf voran in das stark kochende Wasser werfen – in wenigen Sekunden sind diese getötet.

3. Den Topf nun vom Herd nehmen und für 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Krebse nehmen eine rote Farbe an. Dille fein zerhacken und ebenso in das Wasser geben. Die Krebsschwänze sollten nicht mitgekocht werden, andernfalls werden diese hart. Die Krebse aus dem warmen Wasser heben und das Fleisch herauslösen.

4. Hinweis: Nur bei frischen beziehungsweise lebenden Krebsen umgeht man die Gefahr einer Vergiftung, diese besteht bei bereits länger getöteten Tieren.

Tipp

Ein Klassiker zu dem Flusskrebse-Grundrezept ist ein Salat sowie ein frischer und kühler Weißwein.