

# Flusskrebse im Sud

Wer gerne Schalentiere isst, wird die Flusskrebse im Sud lieben. Dieses Rezept wird mit lebenden Tieren zubereitet, alternativ kann man küchenfertige Krebse verwenden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

3.5 kg	Flusskrebse
16 l	Salzwasser
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Bund	Gartenkräuter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stange	Lauch
1 Prise	Kümmel

## Zubereitung

1. Für die **Flusskrebse im Sud** die Zwiebel häuten und fein hacken. Den Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden. Die Gartenkräuter klein hacken.
2. Einen großen Topf mit Salzwasser stark aufkochen. Die Flusskrebse hineingeben. Den Lauch, die Zwiebeln, die Kräuter und das Lorbeerblatt zufügen. Mit Kümmel, Pfeffer und Salz würzen. Insgesamt etwa 2 bis 4 Minuten kräftig kochen lassen, dann noch einige Minuten durchziehen lassen.

## Tipp

Die Flusskrebse im Sud können mit Weißbrot serviert werden.