



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Krabben Butter



Einkaufsliste:





Butter, 100 g
Nordseekrabben, 100 g
Frühlingszwiebeln, 2 Stängel
Petersilie, glatt, 1 Bund
Thymian, ½ Bund
Zitrone, 1 Bio
Chilisalز



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Buttersorten - Krabben Butter

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren

Vorbereitung:

- Butter in einer Schüssel weich werden lassen (Zimmertemperatur),
- Nordseekrabben spülen und auf Küchentrepp trocknen,
- Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden,
- Petersilien - und Thymianblätter fein hacken,
- Zitronenschale fein schneiden und Saft auspressen

Zubereitung:

- Krabben, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Thymian und Zitronenschale sorgfältig mit der weichen Butter vermischen,
- mit Zitronensaft und Chilisalز abschmecken und in kleine Gläser streichen,
- im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen

Tipps:

- Die Krabbenbutter schmeckt mit frischem Baguette, Rührei, gebratenem Fisch (Lachs, Heilbutt, Seezunge, Rochenflügel, Wolfsbarsch und Seeteufel) und Jakobsmuscheln.

Gönnt euch dazu einen gut gekühlten fruchtigen Grauburgunder!

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)