



# Dithmarscher Krabbenfrikadellen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus alter Zeit, althergebracht, neu überdacht

## Zutaten

- 500 g frisches Krabbenfleisch „gepult“
- 4 El frisch geriebene Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Schnittlauch, geschnitten
- 2 Petersilie, gehackt
- Saft ½ Zitrone
- ½ kleine Chilischote, fein gewürfelt
- Etwas frischer Majoran, gezupft, gehackt
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Krabbenfleisch grob hacken und die Zwiebelwürfel, Schnittlauch, Petersilie, fein gewürfelte Chilischote, frisch gehackten Majoran und die Semmelbrösel dazu geben. Alles mit den Eiern zu einer leicht gebundenen Masse verarbeiten, nachschmecken.

### Schritt2

Mit feuchten Händen, kleine, glatte Frikadellen formen, leicht in Semmelbrösel drücken. (Brät besser, ohne zu kleben)

### **Schritt3**

In heißes Butterschmalz geben, knusprig 3 - 4 min. auf jeder Seite heraus braten.

### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt5**

Dazu passt ein lauwarmer Speckkartoffelsalat, Feldsalat und / oder frische Saisonsalate.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** norddeutsch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dithmarscher-krabbenfrikadellen/>