



Holsteiner „Fischerfrühstück“ mit Krabbenfleisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das „etwas andere Bauernfrühstück“, von der Küste, für jeden Tag

Zutaten

- 600 g gekochte „Mäuschenkartoffeln“ in Scheiben
- 300 g frisches, deutsches Krabbenfleisch
- 100 g Holsteiner Schinken in Würfeln
- 8 Eier
- 4 El Milch
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen Scheiben
- Etwas frischen Schnittlauch, gehackt
- Etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Kartoffelscheiben zunächst in heißem Butterschmalz mit Salz und Pfeffer gut anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Zeitversetzt die Zwiebeln und den Würfelschinken dazu geben.

Schritt4

Die Eier mit der Milch verschlagen.

Schritt5

Wenn Alles knusprig und appetitlich braun ist zunächst das Krabbenfleisch und dann die Eier darüber geben.

Schritt6

Einmal schwenken, nicht zu trocken gebraten und als großes Omelette stürzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Dazu reiche ich bunte Saisonsalate in einem „satten“ French Dressing.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** krabben, krabbenfleisch, schinken, von der küste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-fischerfruehstueck-mit-krabbenfleisch/>