



Krabben - Mayonnaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Weg von der tristen Remoulade! Meine Krabben - Mayonnaise passt zu gebackenem Fisch, junge Salzkartoffeln, Pellkartoffelsalat, Speckkartoffelsalat!

Zutaten

- 100 g frisches Krabbenfleisch
- 4 El Mayonnaise, siehe auch meine Blitz-Mayonnaise
- 4 El Schmand
- 2 El Bio - Joghurt
- 1 Tl Senf
- 1 El geriebenen Meerrettich
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Etwas gemahlene Chili, oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Krabben zunächst ausdrücken, enthalten oft noch etwas Lake.

Schritt2

In einer Schüssel mit dem Meerrettich, Senf, Zitronensaft und Abrieb mischen und mit etwas gemahlener Chili würzen. Mayonnaise, Schmand und den Joghurt verrühren, herzhaft nachschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** krabben, Mayonnaise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabben-mayonnaise/>