Rezept

Eier-Krabben-Brot

Ein Rezept von Eier-Krabben-Brot, am 14.11.2026

Zutaten

2 EL	Weißweinessig
4 Scheiben	Toastbrot
200 g	frische geschälte Nordseekrabben, ersatzweise kleine Garnelen
2 TL	Zitronensaft
4	ganz frische Eier (Größe L)
2 EL	Butter
	Salz
	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	feine Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. In einem flachen Topf reichlich Wasser mit dem Essig aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, bis die Flüssigkeit gerade noch leise siedet.

2. Die Eier einzeln in eine Tasse oder eine Suppenkelle aufschlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Weiter leise sieden lassen. Nach 3-4 Min. die Eier mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und die Eiweißränder glatt schneiden.

3. Die Toastscheiben rösten, mit der Butter bestreichen und die Krabben darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die pochierten Eier darauf setzen, das Eiweiß etwas aufreißen, so dass das Eigelb sichtbar wird. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.