

## Rezept

# Kartoffel-Gurken-Salat mit Krabben

Ein Rezept von Kartoffel-Gurken-Salat mit Krabben, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
<b>600 g</b> Schmorgurken	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Öl (z. B. Sonnenblumenöl)	<b>300 ml</b> heiße Gemüsebrühe
<b>4 EL</b> Kräuternessig	<b>2 TL</b> Zucker
<b>1 Bund</b> Dill	<b>100 g</b> Nordseekrabben
Pfeffer	Zucker oder Kräuternessig (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 25-30 Min. garen.

---

2. Die Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Gurken und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rundherum anbraten. Die Brühe mit Essig und Zucker verrühren. 50 ml Brühe zu den Gurken geben und verkochen lassen, vom Herd nehmen.

---

3. Die Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen, dann noch warm pellen und mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln. In einer Salatschüssel nach und nach mit der restlichen Brühe verrühren. Die Gurken untermischen und den Salat abkühlen lassen.

---

4. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Mit den Krabben unter den Salat rühren. Den Salat mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Zucker oder Essig abschmecken. Auf Teller verteilen und servieren. Dazu passen gebratene Scholle, Kabeljau, geräucherte Makrele oder Steckerlfisch.