

Rezept

Krabbenbutter

Ein Rezept von Krabbenbutter, am 26.04.2024

Zutaten

250 g weiche Butter

100 g Krabben

3-4 EL frisch gepresster Limettensaft

Salz

1 EL Currypulver

1 Bund Schnittlauch

1/2 TL Sojasauce

Cayennpfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf 2 EL Butter schmelzen. Curry unterrühren und die Butter einmal aufschäumen lassen. Den Topf vom Herd ziehen.
2. Die Krabben fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Krabben und Schnittlauch mit Currybutter, Limettensaft und Sojasauce unter die übrige Butter mischen. Kräftig mit Salz und Cayennpfeffer abschmecken. Die Krabbenbutter für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Fisch, Geflügel oder Gemüse auf den Tisch bringen.