

## Rezept

# Krabbenbutter

Ein Rezept von Krabbenbutter, am 18.12.2025

## Zutaten

**250 g** weiche Butter

**100 g** Krabben

3-4 EL frisch gepresster Limettensaft

Salz

**1 EL** Currysauce

**1 Bund** Schnittlauch

1/2 TL Sojasauce

Cayennepfeffer

## 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 Cayennepfeffer abschmecken. Die Krabbenbutter für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Fisch, Geflügel oder Gemüse auf den Tisch bringen.