

## Rezept

# Leipziger Allerlei mit Krebsen

Ein Rezept von Leipziger Allerlei mit Krebsen, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>10 g</b> getrocknete Spitzmorcheln	<b>350 g</b> weißer Spargel
<b>350 g</b> Blumenkohlröschen	<b>1</b> Kohlrabi
<b>200 g</b> zarte grüne Bohnen	<b>250 g</b> dünne Möhren
<b>100 g</b> kleine grüne Erbsen	<b>60 g</b> Butter
<b>100 ml</b> Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	Zucker
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>200 g</b> gegarte Flusskrebsschwänze	<b>20 g</b> Mehl
<b>100 g</b> dicke Sahne (Crème double)	Muskatnuss, frisch gerieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Morcheln waschen, in 1 Tasse Wasser 20 Min. einweichen. Alle Gemüse waschen. Den Spargel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Blumenkohl in ganz kleine Röschen teilen. Den Kohlrabi in bleistiftdicke Streifen schneiden.
2. In einem breiten Topf 50 g Butter mit Wein und 1 Prise Zucker aufkochen lassen, die weißen Gemüse hineingeben, leicht salzen und pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten. Die Bohnen putzen und quer halbieren. Möhren schälen, längs halbieren und in streichholzlange Stücke schneiden. Die Morcheln aus dem Wasser nehmen und ausdrücken. Das Flusskrebsfleisch kurz kalt überbrausen, abtropfen lassen.
3. Das gare Gemüse mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel heben. Möhren in den Sud geben, salzen und pfeffern, 5 Min. garen. Bohnen, Erbsen und Morcheln dazugeben, weitere 10 Min. garen. Alles zum gegarten Gemüse heben.
4. Das Mehl mit der restlichen Butter verkneten und in die köchelnde Brühe rühren, bis die Brühe gebunden ist. Die Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Das Gemüse in der Sauce kurz erhitzen, die Krebschwänze darüber streuen und servieren.