

Rezept

Rührei mit Nordsee-Krabben

Ein Rezept von Rührei mit Nordsee-Krabben, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Zwiebel	6 EL Butter
6 Eier	Salz
Pfeffer	200 g geschälte Nordseekrabben
2 EL Zitronensaft	1/2 Bund Schnittlauch
4 große Scheiben Vollkornbrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 2 EL Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Die Eier aufschlagen, salzen, pfeffern und nur ganz leicht mit einer Gabel verquirlen, damit sich kein Schaum bildet. Über die Zwiebelwürfel gießen. Wenn die Masse am Pfannenboden gestockt ist, vom Rand zur Mitte hin mit einem hölzernen Spatel zusammenschieben. Das Rührei soll noch cremig bleiben.
2. 1 EL Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Krabben darin unter Rühren erhitzen, aber nicht stark braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden.
3. Die Brotscheiben mit der restlichen Butter bestreichen, das Rührei darauf verteilen und mit Krabben und Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben mit Zitronenschnitzen servieren.