

Krabben-Cocktail

Aus eigenem Erfahrungsschatz von Claudia

Man gehe ins Watt, sucht sich einen Priel und schiebt die Kliep oder den Puck über den Wattboden (gegen die Strömung), dann sortiert man die Krebse aus und sammelt die Krabben in einen Eimer.

Zu Hause kocht man sie in Salzwasser, puhlt sie, am besten in netter Gesellschaft.



Alternativ nimmt man 100 g - 150g gepulte Krabben pro Person und serviert sie in einer Marinade aus nachfolgenden Zutaten:

- 2 EL Mayonnaise,
- 2 EL Preiselbeer-oder
roten Johannisbeergelee
- Pfeffer,
- 2 EL Curry-Ketschup

Guten Appetitt

Buttermilksupp mit Klümp (Buttermilchsuppe mit Klöße)

1 L Buttermilch
4 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ P. Puddingpulver
1 Stange Zimt
Schale $\frac{1}{2}$ ungespritzten Zitrone
Eventuell 1 Hand voll Rosinen

Zucker in den Topf mit Buttermilch streuen und mit der Zimtstange und der Zitronenschale aufkochen. Dann das angerührte Puddingpulver einrühren. Wer mag kann die Suppe mit 1 Hand voll Rosinen veredeln.

Für die Grießklöße

$\frac{1}{2}$ L Milch
100 g Grieß
40 g Mehl
etwas Salz
2 Eier

Milch mit einer Prise Salz aufkochen und unter kräftigem Rühren Grieß dazugeben. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Nun abwechselnd Eier und Mehl gut untermischen.

Mit zwei in kaltem Wasser getauchten Esslöffel Klöße von dem Teig abstechen und in siedendem Wasser ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in die Buttermilchsuppe geben.

Diese Suppe kann heiß oder kalt genossen werden.