

Krabbenfrikadellen mit Schinken

- 250 g Krabbenfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Pellkartoffel
- 100 g Schinken
- 2 Eier
- Pfeffer



Krabbenfleisch, Zwiebel, Pellkartoffel und Schinken durch den Fleischwolf drehen.
Eier untermischen und mit Pfeffer abschmecken.
Frikadellen formen und bei schwacher Hitze braten.

Krabbenbrot

- 1 Scheibe Brot
- Butter zum bestreichen
- frische Krabben
- 1 Spiegelei
- 1 Scheibe Zitrone
- Salz und Pfeffer



1 Scheibe Brot mit Butter bestreichen und mit den gepulverten, frischen Krabben belegen.
Darauf ein frisch gebratenes Spiegelei setzen.
Mit Zitronenscheibe und Salat anrichten.