



# Porrenpann

(friesisch): wörtlich ‚Krabbenpfanne‘, Krabben in Petersiliensoße

Zutaten: für 2 Personen

500g frisches Krabbenfleisch  
1 Liter Milch  
ein Schuß Weißwein  
2 Essl. Mehl  
2 Essl. Butter  
1 Bund glatte Petersilie, gehackt  
Salz nach Geschmack  
Frühkartoffeln, gekocht  
5 krause Petersilie

Zubereitung: Die Butter in einem Stieltopf schmelzen, dann das Mehl dazu geben und zu einer festen Masse verrühren, mit dem Schuß Weißwein verrühren. Einen Teil der Milch dazugeben, glattrühren und aufkochen lassen – das so oft wiederholen bis Ihnen die Soße dünn genug ist. Den Topf vom Feuer nehmen, das Krabbenfleisch und die gehackte Petersilie in die Soße geben. Nur kurz ziehen lassen, damit die Krabben zart bleiben!

Serviervorschlag: Die Salzkartoffeln werden mit den Krabben serviert und der krausen Petersilie garniert.

Guten Appetit!