



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de



Krabbensalat
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Krabbensalat aus 300g Krabben

300g Krabben
6 EL Mayonnaise
3 EL Tomatenketchup
1-2 EL Cognac
Zitronensaft
Worcestershire Sauce
Cayennepfeffer
evtl. kleine Mandarinen oder Ananasstücke

Mayonnaise, Ketchup, Cognac, Zitronensaft, Worcestershiresauce und Cayennepfeffer in einer Schüssel zusammenrühren und die Krabben unterheben. Alles circa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Mit dem Zitronensaft, Worcestershire Sauce und Cayennepfeffer ein wenig aufpassen nicht zu viel verwenden. Der persönliche Geschmack entscheidet.

Wer mag kann noch ein paar Mandarinen oder Ananasstücke in den Krabbensalat geben. Aber da auch nicht zu viel.