

# Krabbenburger mit Gewürzgurken und Cocktailsoße



#### Zutaten

Für die Patties:

100 g Nordseekrabben

250 g Garnelen (unmarieniert, entdarmt,

geschält), TK Ei (Größe M) 50 g Paniermehl Zwiebel 1 Bund Dill 2 EL Speisestärke

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Burger:

Burger Buns 4 Gewürzgurken 4 Salatblätter (Kopfsalat) 2 Tomaten

Flasche Cocktailsoße Cheddar, Scheiben

Für die Beilage:

Backofen Frites, TK 1 Pck

Sonstiges:

Öl zum Braten

Speisestärke zum Panieren

### Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 3929 kJ, 939 kcal, 87,8 g Kohlenhydrate, 36,5 g Eiweiß, 51,4 g Fett, 258 mg Cholesterin, 6,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten:



#### Zubereitung

Wir sind dem Geheimnis des legendären Krabbenburger-Rezepts aus Spongebobs "Krosse Krabbe" auf der Spur. Köstliche Garnelen, würzige Zwiebeln und schmackhafte Nordseekrabben werden zusammen mit frischem Dill klein gehackt und zu einem leckeren Burger-Pattie geformt. Fehlen noch Buns, die Gürkchen, Tomate, der Käse und die Cocktailsauce - und fertig ist unser einzigartiger Spongebob Krabbenburger. Du glaubst nicht, dass dies das Originalrezept ist? Schwamm drüber! Schmeckt trotzdem mega. Probiere es gleich aus. Meer geht nicht!

Im ersten Schritt lässt du die Garnelen auftauen und spülst sie danach mit kaltem Wasser ab. Dann kannst du die Garnelen und Krabben trocken tupfen und hackst beides mit einem Messer fein.

#### Step 2:

Im nächsten Schritt die Zwiebel pellen, fein würfeln und den Dill hacken. Dann gibst du Krabben, Garnelen, Ei, Zwiebel, Dill, Paniermehl sowie Speisestärke in eine große Schüssel und würzt alles mit Salz und Pfeffer. Nun vermengst du alles, verteilst Speisestärke auf deiner Arbeitsfläche und formst mit angefeuchteten Händen aus der Masse 4 Patties. Dann die Patties von beiden Seiten in der Speisestärke wälzen. Als nächstes erhitzt du einen großen Schluck Öl in der Pfanne und lässt die Patties auf jeder Seite ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. In der Zwischenzeit die Pommes im Backofen nach Packungsanweisung zubereiten.

## Step 3:

Im letzten Schritt die Buns kurz im Backofen oder Toaster rösten. Währenddessen die Tomaten und Gurken in dünne Scheiben schneiden und den Salat waschen. Jetzt kannst du die Bun Unterseite mit Cocktailsoße bestreichen und mit Salat, Pattie, Käse, Gurke und Tomate belegen. Zum Schluss noch einen Klecks Cocktailsoße verteilen. Mit der Bun Oberseite den Burger zuklappen. Sofort mit den Pommes servieren.

Powered by

