

Tilberedning af krebs

Sådan gør du:

- Du bringer en stor gryde vand i kog.
- Slæber krebsene med ind i køkkenet.
- River tarmen ud af en krebs imens den er levende (!) Dette gøres ved at du tager fat om den midterste halevifte (den hvor r..hullet sidder på) og river vinkelret på halen og trækker baglæns. Så følger tarmen med ud. Skulle det kikse er en fladtang fin at fange tarmen med.
- Dumper den levende og r..hullsløse krebs i det kogende vand. Herved formodes den at omkomme ret hurtigt ☺
- Smid 2 – 5 krebs i vandet af gangen og fisk dem op så snart de er døde. – de skal **ikke** koge.

Når du har aflivet hele stakken laver du en lage til at koge dem i:

3 liter vand + 6 teskefulde salt + 6 teskefulde sukker koges sammen i 3 – 4 minutter.

*2 bundter skærmdild – gerne mere..(der kan **ikke** kommes for meget dild i...) og 2 teskefuld paprika tilsættes og lagen er klar. Krebsene koges i max. 7 minutter, og står til dagen efter i lagen.*

Kan du ikke få fat på skærmdild (den kan godt bruges selvom den er blevet tør...) kan du bruge tørret dild.

Servering

Krebs serveres kolde, evt. på bund af isteningeposer, med ristet brød, div dressings, lidt grøn salat og vin ad libitum til.

Placer en dyb tallerken + en sidetallerken ved hver kuvert, da krebsene er ret ”våde” når de parteres.

Den dybe tallerken tager noget af vandet og godbidderne samles på sidetallerkenen. Skrog og affald, som der er en del af, henlægges i skåle, spande, bøtter eller hvor værten nu ellers har tænkt sig.

Sådan gør du

Man tager den afsjælede krebs i venstre hånd, fatter om halen med højre hånd og vrikker/trækker halen fra resten af kroppen. Med et snuptag ”knækkes” den hårde skal på halen ved at sideflapperne krænges bagud. Dette blotlægger hele halen. Med en nøddeknækker, lægtehammer eller lignende bearbejdes klørene for at få de gode stykker ud, og så er det ellers bare med at suge, gnaske, pille.....

Der findes kokke som bruger alle resterne til fonds eller suppe, men det er jeg for sart til. Check evt. nettet.

Rigtig god fornøjelse og velbekomme ☺