

Porrenpann (Krabbenpfanne)

Zutaten (Angaben für 4 Portionen)

500 g	frische Krabben, oder Krabbenfleisch
800 g	festkochende Kartoffeln
1 l	Milch
100 g	Butter
2 EL	Mehl
1 Prise	weißer Pfeffer (gemahlen)
1 TL	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
1 Prise	Muskat
1 Bund	glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser kochen.

Wer frische Krabben hat, kann diese in der Zwischenzeit pulen, bei Krabbenfleisch entfällt dieser Schritt.

Jetzt die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Als nächstes die Butter in einer Kasserolle, oder einer großen Pfanne mit hohem Rand schmelzen, und das Mehl einrühren. Zu der Mehlschwitze dann die Milch hinzugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Tip: Wer möchte kann vor der Milch auch einen Schuss Weisswein hinzugeben.

Die Sauce bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen und dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln pellen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf tiefen Tellern, oder kleinen Schüsseln verteilen, und mit reichlich Sauce übergießen. Anschließend die Krabben (Krabbenfleisch) großzügig daraufgehen und mit Petersilie bestreuen.

Variante: Wer es mag bekommt ein Spiegelei auf die Krabben!

Guten Appetit!