

TIPP: Bestreichen Sie Ihre Sandwiches mit dem praktischen Streichmesser mit ABS-Griff Art. 6741.



Bauern-Baguettebrötchen mit fruchtigem Weißkraut und Büsumer Krabben

Für 10 Sandwiches:

.....
10 Bauern-Baguettebrötchen, Art. 32
800 g Krabben, abgetropft
100 g Schalotten, in Würfeln
100 ml Weinbrand
100 g Weißkrautsalat, abgetropft
10 Frühlingszwiebeln, in Ringen
200 g Butter, Raumtemperatur
30 g Chiliflocken
 Etwas Dill
 Etwas Salz und Pfeffer

- ➊ Brötchen aufbacken, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden. 350 g Krabben mit den Schalottenwürfeln sowie Weinbrand zu einem Krabbensalat vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ➋ Beide Schnittflächen der Brötchen mit Butter bestreichen. Dann den Krabbensalat, die restlichen Krabben sowie den Krautsalat darauf verteilen. Mit Chiliflocken, Dill und Frühlingszwiebeln garnieren. Zum Schluss die Deckel aufsetzen.