

# Krabben-Cocktail



## Das brauchst du (für 4 Portionen):

2 Schalen Tiefseekrabben aus dem Kühlregal  
1 Becher Schlagsahne  
1 Apfel  
Saft einer halben Zitrone  
2 Esslöffel Tomatenketchup  
eine Prise Salz  
eine Prise Paprikapulver  
1 Esslöffel Weinbrand (z.B. Chantré)  
1 kleine Dose Mandarin-Orangen  
evtl. eine Prise Zucker

## So machst du's richtig:

- 1.) Gib die Schlagsahne in eine Schüssel und schlage sie mit dem Schneebesen etwas auf, so dass sie dickflüssig wird.
- 2.) Gib das Ketchup, das Salz, das Paprikapulver und den Weinbrand hinzu und rühre das Ganze durch. Schmecke das Ganze ab und würze, falls nötig, etwas nach. Ist es zu sauer, musst du etwas Zucker hinzutun.
- 3.) Gib den Zitronensaft hinzu und rühre nochmals.
- 4.) Wasche die Krabben in einem Sieb ab und gib sie zu der Soße.
- 5.) Schneide den Apfel in ganz kleine Stückchen, die so groß sind wie die Krabben und gib sie ebenfalls in die Soße.
- 6.) Gib die Mandarin-Orangen hinzu, rühre das Ganze durch und lass es im Kühlschrank für eine halbe Stunde ziehen.