

Nordseekrabben Granat ungepult typisch ostfriesisch

Nordseekrabben

Wenn es um delikate Meeresfrüchte geht, sind Nordseekrabben eine wahre Gaumenfreude.

Nordseekrabben, auch bekannt als Granat oder Krevetten, sind kleine, aber köstliche Krebstiere, die in der Nordsee beheimatet sind. Sie werden hauptsächlich vor den Küsten Deutschlands, Dänemarks und der Niederlande gefangen. Nordseekrabben zeichnen sich durch ihre charakteristische rote Farbe und ihr zartes, saftiges Fleisch aus.

Der Geschmack von Nordseekrabben ist delikat und leicht süßlich. Ihr Fleisch ist besonders zart und hat eine leicht nussige Note. Sie werden oft als echte Delikatesse angesehen und sind eine beliebte Zutat in vielen Gerichten der norddeutschen Küche.

Nordseekrabben eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Salaten, Sandwiches und Pastagerichten. Sie können auch als leckere Garnitur auf einer Schüssel mit frischen grünen Blattsalaten oder als Topping auf einer cremigen Suppe verwendet werden. Ihr einzigartiger Geschmack verleiht den Gerichten eine erfrischende Note und ein wunderbares Aroma.

Die Zubereitung von Nordseekrabben ist denkbar einfach. Sie werden oft bereits geschält und gekocht verkauft, was die Verwendung erleichtert. Wenn Sie frische Nordseekrabben kaufen, müssen Sie die Schale entfernen (das sogenannte pulen), um an das saftige Fleisch zu gelangen. Dies kann etwas zeitaufwendig sein, aber der Aufwand lohnt sich für den einzigartigen Geschmack, den die Krabben bieten.

Nordseekrabben sind nicht nur köstlich, sondern auch eine gute Quelle für hochwertige Proteine und wichtige Nährstoffe. Sie enthalten Omega-3-Fettsäuren, die gut für das Herz-Kreislauf-System sind, sowie Vitamin B12, das für die Energieproduktion im Körper wichtig ist.

Beim Kauf von Nordseekrabben ist es ratsam, auf Qualität und Frische zu achten. Frische Krabben sollten eine leuchtend rote Farbe haben und angenehm duften. Achten Sie auch auf das Fanggebiet und die Fangmethode, um sicherzustellen, dass die Krabben nachhaltig und umweltfreundlich gefangen wurden.

Insgesamt sind Nordseekrabben eine köstliche Meeresdelikatesse, die sich durch ihren delikaten Geschmack und ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten auszeichnet. Ob in Salaten, Sandwiches oder als Beilage zu Suppen - Nordseekrabben verleihen Ihren Gerichten eine besondere Note. Probieren Sie sie aus und genießen Sie den einzigartigen Geschmack dieses maritimen Leckerbissens.

1kg Granat ergibt ca. 300g reines Krabbenfleisch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	382 kj
Brennwert kcal	80 kcal
Fett	1,46 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,36 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,35 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten
Krabben, Benzoesäure
Herkunftsort
Lat. Name: Crangon crangon Fanggebiet: Norwegische See, FA027 (Nordsee) Fangmethode: Schleppetze
Inverkehrbringer
Fisch Klaassen // hergestellt durch Firma deBeer in Greetsiel