

# Grönlandkrabben // Grönlandgarnelen gekocht in Schale

Die Grönlandgarnele, auch bekannt als Eismeergarnele oder Kaltwassergarnele, ist eine beliebte Meeresfrucht, die für ihren delikaten Geschmack und ihre vielseitige Verwendbarkeit geschätzt wird.

Die Eismeergarnele stammt aus den kalten Gewässern des Nordatlantiks, insbesondere der Nordsee und dem Nordmeer. Sie zeichnet sich durch ihre zarte Textur, ihre transparente Schale und ihren süßen Geschmack aus. Die Garnele ist in verschiedenen Größen erhältlich und kann roh oder gekocht verzehrt werden.

Die Garnelen hier sind bereits gekocht und können nach dem Auftauen direkt als Beilage oder in verschiedenen Gerichten wie Salaten, Pasta oder Suppen verwendet werden.

Eine weitere Möglichkeit ist das Braten der Eismeergarnelen. Mit etwas Öl und Gewürzen mariniert, werden die Garnelen in der Pfanne angebraten, bis sie eine leichte Bräunung und eine knusprige Textur erhalten. Diese Zubereitungsmethode verleiht den Garnelen einen intensiven Geschmack und eine leichte Knusprigkeit. Wenn die Garnele mit Schale gebraten wird erhält Sie ein noch intensiveres Aroma, da sich direkt hinter dem Panzer bei der Zubereitung ein einzigartiger Geschmack entwickelt. Der Nachteil ist dass die Garnele dann vor dem Verzehr aus dem Panzer gepult werden muss ;-)

Eismeergarnelen eignen sich auch gut für verschiedene Meeresfrüchtegerichte wie Paella oder Risotto. Sie können mit anderen Meeresfrüchten kombiniert werden, um ein reichhaltiges und aromatisches Gericht zu kreieren.

Insgesamt ist die Eismeergarnele eine köstliche Meeresfrucht, die vielseitig in der Küche verwendet werden kann. Mit ihrem delikaten Geschmack und ihrer zarten Textur bietet sie zahlreiche Möglichkeiten, um schmackhafte Gerichte zuzubereiten. Ganz gleich, ob Sie sie kochen, braten oder in Meeresfrüchtegerichten verwenden - die Eismeergarnele wird Ihren Gaumen mit ihrem einzigartigen Geschmack und ihrer Vielseitigkeit verwöhnen. Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten und genießen Sie die köstlichen Aromen der Eismeergarnele.

Der Artikel wird TK verschickt kann aber trotz extra Kühlung angetaut bei Ihnen ankommen.

Inhalt 90-120 Stück aufs Kilo

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	281 kj
Brennwert kcal	66 kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,6 g
Salz	1,8 g
<b>Fisch-Feinkost Klassen</b>	
<small>IdNr.: 58/122702059</small>	
<small>USt-IdNr.: DE117201530</small>	
<small>Finanzamt: Emden</small>	
Natrium	0 g

## Allergene

Krebstiere	Ja
Fisch	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Garnele (*Pandalus borealis*), Salz

Herkunftsart

Lat. Name: *Pandalus borealis* Fanggebiet: Grönland, Nordwestatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetze

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen // Lieferant H.-P. Klughardt GmbH Trettaustraße 22 21107 Hamburg

**Fisch-Feinkost Klaassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden