

Flusskrebse Flusskrebbsfleisch gekocht Natur in Lake

Wenn Sie auf der Suche nach einer köstlichen Delikatesse aus dem Wasser sind, dann sollten Sie das leckere Flusskrebbsfleisch probieren.

Flusskrebse, auch bekannt als Süßwasserkrebse, sind in Flüssen, Seen und Teichen zu Hause und werden wegen ihres zarten Fleisches und ihres köstlichen Geschmacks geschätzt. Das Flusskrebbsfleisch ist von einer leicht rötlichen Farbe und hat eine weiche Textur, die sich ideal für verschiedene Gerichte eignet.

Flusskrebbsfleisch eignet sich hervorragend für Salate, Pasta-Gerichte oder Suppen. Es kann als Hauptbestandteil eines Gerichts dienen oder als aromatische Beilage verwendet werden. Kombinieren Sie das Flusskrebbsfleisch mit frischem Gemüse, Kräutern und einer leichten Vinaigrette, um einen erfrischenden und geschmackvollen Salat zu zaubern.

Eine weitere beliebte Zubereitungsmethode ist das Grillen oder Braten des Flusskrebbsfleisches. Mit etwas Olivenöl und Gewürzen mariniert, können Sie das Fleisch in einer Grillpfanne auf den Grill legen oder auf dem Herd in der Pfanne braten (leicht rösten), bis es eine goldbraune Farbe und eine knusprige Textur erhält. Dies verleiht dem Flusskrebbsfleisch ein rauchiges Aroma und eine köstliche Bräunung.

Insgesamt ist das Flusskrebbsfleisch eine delikate und vielseitige Meeresfrucht, die eine Bereicherung für Ihre kulinarischen Kreationen sein kann. Mit seinem zarten Fleisch und seinem köstlichen Geschmack bietet es zahlreiche Möglichkeiten, um schmackhafte Gerichte zuzubereiten. Ob gekocht, gegrillt oder gebraten - das Flusskrebbsfleisch wird sicherlich Ihren Gaumen verwöhnen und Ihre Mahlzeiten zu etwas Besonderem machen. Probieren Sie es aus und entdecken Sie die köstlichen Aromen des Flusskrebbsfleisches.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert kcal	336 kcal
Fett	27,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,98 g
Kohlenhydrate	6,13 g
davon Zucker	4,29 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,16 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja
------------	----

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Flusskrebse (Salz, Farbstoff E160, E162, Säuerungsmittel E260, E330, E270, Konservierungsmittel Benzooesäure + Sorbinsäure)

Herkunftsart

Lat. Procambarus clarkii Fanggebiet: China / Vietnam - FAO 61 Nordwestpazifik

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden