

Krebse

Kräfter

Zu einem Krebsfest gehören vor allem: Berge von Krebsen. Gegart werden sie in einem salzig-süßlichen Sud, der durch viel Dill ein feines Anisaroma bekommt. Die Schweden haben ihre ganz eigene Art, die Krebse zu essen. Sie lutschen zuerst den Sud von den Panzern ab, bevor sie sie knacken.

Für 4–6 Personen /

ohne Milchprodukte /

Vorbereitung: 1 Stunde 30 Minuten /

Ruhezeit: über Nacht /

Garzeit: 30 Minuten /

3 kg lebende Krebse

500 ml dunkles Starkbier

300 g Meersalz

20 ausgewachsene Stängel Dill,
plus einige Dillspitzen zum Garnieren

3 EL Zucker

In einem großen Topf mit frischem Wasser die lebenden Krebse 1 Stunde wässern. Abgießen, abspülen und 20 Minuten ins Gefrierfach legen.

Sämtliche Zutaten mit Ausnahme der Krebse in einem großen Topf mit 5 l Wasser zum Kochen bringen. Die Krebse aus dem Gefrierschrank nehmen und in den kochenden Sud geben. Abgedeckt sanft 5 Minuten köcheln lassen.

Die Spüle zur Hälfte mit Eiswürfeln und kaltem Wasser füllen. Den Topf zum Abkühlen 2 Stunden hineinstellen, dabei alle 30 Minuten frische Eiswürfel ins Wasser geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Sud abgießen. Die Krebse auf Platten anrichten und mit Dillspitzen garnieren.