

# MARYLAND-STYLE

## KRABBEN-KÜCHLEIN



# MARYLAND-STYLE KRABBEN-KÜCHLEIN

4 Portionen



## Zutaten:

	KÜCHLEIN	DIP
1 TL	gepresster Knoblauch	1 Tasse Mayonnaise
¼ Tasse	fein geschnittene Frühlingszwiebeln	1 EL süßes Relish
¼ Tasse	gewürfelter Sellerie	1 EL Thai Chili Sauce
2 EL	frisch gehackte Petersilie	1 EL Zitronensaft
1 EL	Sweet Chili Sauce	Salz & Pfeffer zum Abschmecken
1 TL	Salz	
½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer	
½ Tasse	Salzcracker zerbröselt	
450 g	450 g Krabbenfleisch (Eiskrabben)	

## Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Panade außer dem Krabbenfleisch und den Crackerkrümeln vermischen.
2. Das Krabbenfleisch und die Hälfte der Crackerkrümeln vorsichtig untermischen.
3. Die restlichen Crackerkrümel auf einer Arbeitsfläche verteilen.
4. Die Krabbenmischung zu 12 gleich großen Bällchen formen.
5. Die Bällchen gleichmäßig auf den Krümeln verteilen und leicht andrücken, so dass ein Küchlein entsteht.
6. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
7. Krabbenküchlein auf den Gittern verteilen.
8. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und wählen Sie das Steaks/Koteletts-Programm. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten ein und drücken Sie erneut die Ein/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten.
9. Während die Krabben-Küchlein garen, die Dip-Sauce zubereiten: Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Die Krabbenküchlein warm mit der Sauce servieren