Taschenkrebsscheren gekocht

Der Taschenkrebs lebt in meerumspülten Felsspalten in einer Tiefe von bis zu 100m. Das Fleisch der Taschenkrebsscheren schmeckt süß und saftig und erinnert an Hummerfleisch. Auf Helgoland nennt man die Zangen vom Taschenkrebs "Helgoländer Knieper" und sie werden gerne als Delikatesse angeboten. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Zum Aufbrechen benutzen Sie, wenn Sie kein Hummerbesteck haben, die stumpfe Seite eines schweren Blockmessers. Knacken Sie die Zangen vor dem servieren, indem Sie mit dem Messer quer auf die Zangen schlagen.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Cancridae
Fanggebiet	Nordsee
Fanggerätekategorie	gefangen mit Reusen und Fallen

Zutaten

Wasser, Salz, Zucker

F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG
IdNr.: 460/153/02192
USt-IdNr.: DE 256843577