

# Bauern-Baguettebrötchen mit fruchtigem Weißkraut und Büsumer Krabben



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 1 Bauern-Baguettebrötchen (Art. 32)
- 45 g Büsumer Krabbensalat
- 10 g Weißkrautsalat
- 10 g Frühlingslauch in Ringen
- 5 Chillifäden
- 30 g Butter

## Zutaten Krabbensalat:

- 35 g Büsumer Krabben
- 5 g Dill, gehackt
- 10 g Schalottenwürfel
- 10 ml Weinbrand
- Pfeffer, Salz

## Zutaten Weißkrautsalat:

- 20 g Weißkohl, feingeschnitten
- 1 Msp. Kümmel, ganz
- 5 ml Birnenessig
- 5 ml Sesamöl
- 1 Prise geröstete Sesamsaat
- Pfeffer, Salz, Zucker

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Weißkrautsalat mischen, kräftig durchkneten und ca. 1 Std. ziehen lassen.

Alle Zutaten für den Krabbensalat mischen.

Das Brötchen leicht schräg nach hinten aufschneiden und die untere Hälfte mit Butter bestreichen.

Krabben- und Weißkrautsalat auf dem Brötchen verteilen. Mit Chillifäden und Lauchringen dekorieren.

Abschließend die Brötchen-Oberseite leicht schräg nach hinten aufsetzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH