

# Krabben, Katenschinken und Wagyuschmalz auf Brot

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Landbrot
- 4 Scheiben Holsteiner Katenschinken
- etwas Butter
- 1 Töpfchen Wagyuschmalz
- etwas Rauchsatz
- 3 Eier
- 1 Schuss Milch
- 0,5 Bund Dill
- 100 g frische Nordseekrabben
- nach Geschmack: Mayonnaise
- Salz

Landbrot in Scheiben schneiden. Für die Schinkenbrote je 1 Scheibe Brot mit Butter bestreichen und mit 1 Scheibe Schinken belegen. Weitere Brote mit Schmalz bestreichen und mit etwas Rauchsatz bestreuen.

Eier, Milch und gehackte Kräuter gut vermischen und salzen. In eine Pfanne geben und zu Rührei verarbeiten. Das Rührei auf Brote verteilen und mit Nordseekrabben belegen. Wer mag, gibt je 1 Klecks Mayonnaise dazu.

Alle Brote nach Geschmack garnieren, die Krabben und den Schinken etwa mit Kräutern, das Schmalz mit Apfelspalten und servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.07.2022

Koch/Köchin: Marisa Marquardt

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)