

Flusskrebse in Dillrahm

Entdecken Sie die köstliche Welt der Flusskrebse in Dillrahm! Dieses Gericht vereint die zarten und delikaten Flusskrebse mit einer cremigen Dillrahm-Sauce, die Ihren Gaumen verwöhnen wird.

Flusskrebse in Dillrahm sind eine beliebte Spezialität, die sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht serviert werden kann. Die Kombination aus den saftigen Flusskrebsen und der cremigen Dillrahm-Sauce verleiht dem Gericht einen einzigartigen Geschmack und eine angenehme Textur.

Flusskrebse in Dillrahm sind ein wahrer Genuss für Meeresfrüchte-Liebhaber. Die zarten Flusskrebbsstücke in Kombination mit der cremigen Dillrahm-Sauce bieten eine perfekte Harmonie aus Geschmack und Textur. Der frische Dill verleiht dem Gericht einen herrlichen aromatischen Hauch und rundet das Geschmackserlebnis ab.

Servieren Sie die Flusskrebse in Dillrahm als Hauptgericht mit Beilagen wie Reis, Kartoffeln oder frischem Baguette. Dieses Gericht eignet sich auch hervorragend als Vorspeise für ein festliches Menü oder als besondere Delikatesse bei einem romantischen Abendessen zu zweit.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Flusskrebsen in Dillrahm und genießen Sie den einzigartigen Geschmack dieser exquisiten Meeresfrüchte. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und lassen Sie sich von der Kombination aus zarten Flusskrebsen und cremiger Dillrahm-Sauce verführen. Guten Appetit!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert in kcal	336 kcal
Fett	27,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,98 g
Kohlenhydrate	6,13 g
davon Zucker	4,29 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,16 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Krebstiere	Ja
------------	----

Senf	Ja
------	----

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel