

# Bioleks: Schneller kleiner Krabben-Thai-Snack

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-schneller-kleiner-krabben-thai-snack](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-schneller-kleiner-krabben-thai-snack)

---

## Zutaten:

- 50 g getrocknete Krabben
- 2 EL Zucker
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 EL Limettensaft
- 1 frische rote Chili
- 1 1/2 EL thailändische Fischsoße (Naam Pblaa)

## Zubereitung:

Die Krabben 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.

Zwiebel und die entkernte Chili in feine Ringe schneiden. Die Krabben in einem Sieb gut abtropfen und im Mörser oder Mixer grob zerstoßen. Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich verrühren und auf kleinen, getoasteten Weißbrotscheiben reichen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 28.6.1996*

*Prominenter Gast: Klausjürgen Wussow*