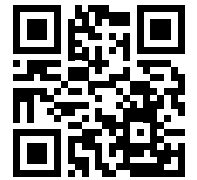




Klicken Sie hier, um ein Video über die Zubereitung von Schneekrabben anzusehen



Schneekrabbe und Königskrabbe

Die Unterschiede



Krabben sind bekannt für ihr **saftiges Fleisch** mit einem **unverwechselbaren Geschmack** voller Süße, Meersalz-Noten und einem zarten Hauch von Bitterkeit der Schalentiere. Was das kulinarische Erlebnisse betrifft, ist **Krabbenfleisch eine Liga für sich**, wobei sich zwei Arten besonders auszeichnen: **Schneekrabbe und Königskrabbe**.

Aber was genau sind die Unterschiede zwischen Schneekrabbe (*Chionoecetes opilio*) und Königskrabbe (*Paralithodes camtschaticus*)?

Wir haben diesen kurzen Leitfaden zu diesen beiden erstaunlichen und leckeren Krabben zusammengestellt, um Ihnen die Wahl zu erleichtern.

| Größe | SCHNEEKRABBE 1 - 1,8 kg | KÖNIGSKRABBE 4,5 - 7 kg |
|------------------------------|--|---|
| Aussehen | Zerfurchte Oberfläche und mäßig dicke Schale mit matt-oranger Farbe | Stachelige, dicke Schale mit einer tief burgunderroten Farbe |
| Fleisch: Aussehen und Textur | Leuchtend orangefarbene Oberfläche und schneeweißes Fleisch innen mit einer feinen, zarten Fleischstruktur | Leuchtend orangefarbene Oberfläche und schneeweißes Fleisch innen mit einer etwas gröberen und festeren Fleischstruktur |
| Geschmack | Zartes Aroma mit Umami-Geschmack und einem Hauch von Süße | Reichhaltiges Aroma voller Umami und mit einem Hauch Meersalz |
| Servieren | Kann direkt in der Schale serviert werden | Erfordert Werkzeuge oder muss vor dem Servieren aufgeschnitten werden |
| Fleischausbeute | Trotz der zarten, feinen Beine bietet die Schneekrabbe eine gute Fleischausbeute von bis zu 50% | Die größeren, festeren Beine bieten eine Fleischausbeute von ca. 60% bei guter fachlicher Bearbeitung |

| SCHNEEKRABBE, ROH - 100 g | | KÖNIGSKRABBE, ROH - 100 g | |
|-------------------------------|---------|-------------------------------|---------|
| Kalorien | 90 | Kalorien | 84 |
| Eiweiß | 18.5 g | Eiweiß | 12.29 g |
| Fett, gesamt | 1.18 g | Fett, gesamt | 0.6 g |
| Gesättigte Fettsäuren, gesamt | 0.143 g | Gesättigte Fettsäuren, gesamt | 0.090 g |
| Kohlenhydrate | 0 g | Kohlenhydrate | 0 g |
| Zucker, gesamt | 0 g | Zucker, gesamt | 0 g |
| Ballaststoffe, gesamt | 0 g | Ballaststoffe, gesamt | 0 g |
| Cholesterin | 55 mg | Cholesterin | 55 mg |
| Selen | 34.6 µg | Selen | 36.4 µg |
| Natrium | 539 mg | Natrium | 836 mg |