

# KINGS CRAB LEGS - KÖNIGSKRABBen

Gefroren in kochendes Salzwasser legen.  
Wenn zu kleine Pfanne, Kings Crab Legs halbieren  
(oder im Ofen in grosser Form) aufkochen,  
vom Feuer nehmen und 1/4 h im Wasser lassen,  
herausnehmen, abtropfen  
und servieren.

Als Beilage empfehlen wir z.B. Sauce Hollandaise  
(abgeschmeckt mit etwas Zitronen- oder rosa  
Grapefruitsaft und geschlagenem Rahm),  
Sauce Mayonnaise oder ganz einfach,  
wie in Alaska mit Zitronenschnitzen.

## SALMON JERKY'S REGULAR, PEPPERED UND TERIYAKI

Luftgetrocknete Wildlachsstreifen  
(abgepackt im 80g-Beutel), vakuiert,  
der Hit zum Bier, als Apéro,  
bei Outdoor-Aktivitäten oder einfach so.

Bei Zimmertemperatur haltbar.