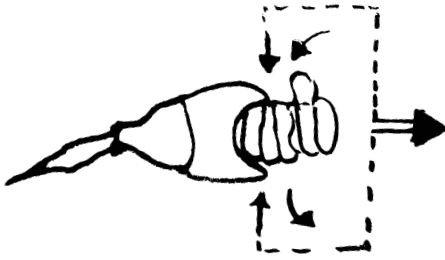


## KREBSFLEISCH AUS DER SCHALE LÖSEN:

### Schwanz:

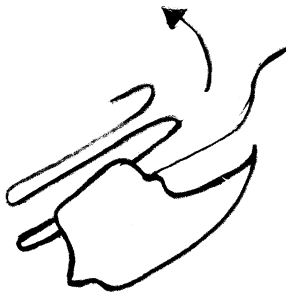
- Schwanzsegment am Rumpf leicht zusammendrücken bis es „knackt“ (Abb.)



- mit leichter Links-Rechts-Drehung den Schwanz aus dem Kopf-Brustpanzer ziehen (Abb.) – etwa anhängende Innereien-Reste mit Gabel oder Messer entfernen
- die vorderen drei bis fünf Schwanzsegmente nochmals zusammendrücken und dann diese Schalenteile (von links und rechts) mit der Hand ‚abpolken‘ (abschälen)
- nun das gesamte Schwanzfleisch aus den verbliebenen Schalensegmenten herausziehen

### Scheren:

- Schere am ersten Gliederfußsegment abbrechen
- nun die *kleine* Scherenzange nach oben hin abbrechen



- mit dem Zinken einer (stabilen Kuchen-) Gabel die Schere ‚aufhebeln‘ (s. Abb.)
- an dem so entstandenen ‚Riß‘ die Scherschale (auf einer Seite) fast vollständig ablösen/abbrechen
- mit der Gabelspitze das Scherenfleisch aus der Schale ziehen

### Krebsbutter:

- Beine und Kopfteil aus dem Kopfrumpf entfernen; im Kopfbereich des Panzers befindet sich das angelagerte Fett – die „Krebsbutter“; evtl. mit (kl.) Messer auf ein Weißbrotstückchen streichen

**Übersicht:** Signalkrebs • Pacifastacus leniusculus • Links zu allen Berichten und Info's

Weitere **Info-Zettel:** „Signalkrebse • Bestimmung • Fang“ und „Signalkrebse • Hälterung • Küche“

Signalkrebs • Gezielte **Vermarktung** • Fische als Signalkrebs-**Prädatoren** (Hegemaßnahmen)

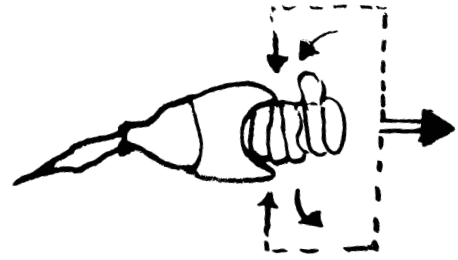
Signalkrebs • **Verbreitung** • Itz / Nebengewässer • Maßnahmenkatalog (Gegenmaßnahmen)

Inhalt/Rückfragen: Hans-Jürgen Fliedner; Glockenberg 6a; 96450 Coburg; Tel./Fax: 09561-20760; Email: synaesthesia@t-online.de

## KREBSFLEISCH AUS DER SCHALE LÖSEN:

### Schwanz:

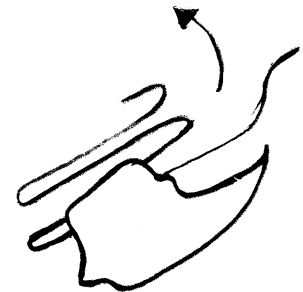
- Schwanzsegment am Rumpf leicht zusammendrücken bis es „knackt“ (Abb.)



- mit leichter Links-Rechts-Drehung den Schwanz aus dem Kopf-Brustpanzer ziehen (Abb.) – etwa anhängende Innereien-Reste mit Gabel oder Messer entfernen
- die vorderen drei bis fünf Schwanzsegmente nochmals zusammendrücken und dann diese Schalenteile (von links und rechts) mit der Hand ‚abpolken‘ (abschälen)
- nun das gesamte Schwanzfleisch aus den verbliebenen Schalensegmenten herausziehen

### Scheren:

- Schere am ersten Gliederfußsegment abbrechen
- nun die *kleine* Scherenzange nach oben hin abbrechen



- mit dem Zinken einer (stabilen Kuchen-) Gabel die Schere ‚aufhebeln‘ (s. Abb.)
- an dem so entstandenen ‚Riß‘ die Scherschale (auf einer Seite) fast vollständig ablösen/abbrechen
- mit der Gabelspitze das Scherenfleisch aus der Schale ziehen

### Krebsbutter:

- Beine und Kopfteil aus dem Kopfrumpf entfernen; im Kopfbereich des Panzers befindet sich das angelagerte Fett – die „Krebsbutter“; evtl. mit (kl.) Messer auf ein Weißbrotstückchen streichen