



Miesmuscheln in Weißwein

Zutaten für 2 Portionen

- » 2 kg frische Miesmuscheln
- » 1 Zwiebel
- » 2 – 4 Knoblauchzehen, halbiert
- » ½ Paket Suppengrün *Sellerie, Karotte, Lauch, Petersilie*
- » 3 Lorbeerblätter
- » 3 EL Olivenöl
- » ½ l Gemüsebrühe
- » 500 – 750 ml trockener Weißwein
- » Salz, Pfeffer
- » Zitrone zum Garnieren und Finger waschen
- » Brot oder Fritten als Beilage

Zubereitung

1. Muscheln vorbereiten

Miesmuscheln gründlich waschen, abbürsten und entbarten.

Bereits geöffnete Muscheln unbedingt entsorgen.

2. Gemüse vorbereiten

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Knoblauch schälen und halbieren.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Suppengrün fein schneiden (Menge je nach Geschmack), Petersilie beiseite legen

3. Sud kochen

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Zwiebelringe darin glasig andünsten, Knoblauch kurz mitdünsten. Lorbeerblatt und restliches Gemüse hinzufügen.

Mit Weißwein ablöschen, dann die Gemüsebrühe hinzugeben.

4. Muscheln garen

Muscheln und Petersilie in den Topf hinzufügen, abdecken und 5–8 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig schütteln, bis sich die Schalen öffnen.

5. Anrichten

Die Muscheln in »Töpfen« geben und dabei die geschlossenen Muscheln entfernen.

6. Abschmecken

Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Muscheln gießen, mit etwas Petersilie bestreuen und sofort mit reichlich Brot / Fritten servieren.

Serviervorschlag

Die Muscheln direkt im Topf mit einer geviertelten Zitrone servieren, dazu frisches Baguette zum Tunken oder Pommes.

Es existiert eine Vielzahl von Variationen, unter anderem:

- Moules marinières mit Schalotten, Weißwein und Petersilie

- Moules à la crème mit Weißwein und Sahne

- Moules à la crème de roquefort mit cremiger Blauschimmelkäse-Sauce

- Moules à la provençale mit Tomaten und Knoblauch