FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Muscheln in Weinsud

Zutaten: (für 5 Personen)

5-6 kg Miesmuscheln
2 Zwiebeln
¼ Sellerieknolle
2 Möhren
1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
50g Butter
½ l Weißwein
2 Lorbeerblätter
Pfeffer

Zubereitung:

Muscheln unter fließendem Wasser sauber bürsten, anhängende Bartbüschel mit einem Messer herausziehen und entfernen. Muscheln kräftig durchwaschen, um allen Sand zu entfernen.
Das Gemüse putzen bzw. schälen, in dünne Streifen schneiden. Fett im Topf erhitzen, Gemüse 5 min. darin dünsten, zerdrückten Knoblauch zugeben. Muscheln, Wein, Lorbeerblätter und Pfeffer zugeben, alles zugedeckt bei geringer Hitze 15 min garen.
Während der Garzeit den geschlossenen Topf mehrmals hin und her rütteln, damit sich die Muscheln öffnen.
Gegarte Muscheln mit Gemüse und Sud anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team