

Miesmuscheln mit Tomaten-Cognacsoße



Für 4 Personen:

ca. 1,5 kg frische Miesmuscheln
2 – 3 Zwiebeln (sehr gut passen rote)
800g Schältomaten aus der Dose
2 – 3 Schuss Cognac
½ - 1 Tl. Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl

Keine Angst vor Muschel, es ist ganz einfach.

Das vorbereiten der Muscheln allgemein:

Die Muscheln in kaltem Wasser 2 mal durchwaschen.

Offene und beschädigte Muscheln wegwerfen, sie sind ungenießbar.

Dazu wäre zu sagen: Wenn Sie die Muscheln aus dem Kühlschrank holen und in das kalte Wasser schütten, werden Sie viele Muscheln leicht geöffnet sehen.

Doch nach ein paar Minuten im kaltem Wasser schließen sich viel wieder.

Bei denen, die jetzt noch offen sind, die beiden Schalen zusammendrücken dabei werden sich die meisten Muscheln schließen, diese sind einwandfrei.

Grundsätzlich: Lieber eine mehr wegschmeißen, als eine zu wenig.

Nun reinigen Sie jede Muschel mit einer Bürste und reißen den gelegentlich vorhandenen Bart ab.

Die Zubereitung:

In einem Topf, die in Spalten geschnittenen Zwiebeln in Öl andünsten.

Die Schältomaten klein schneiden und den gesamten Doseninhalt, inkl. Tomatenwasser zugeben und ca. 5 Min. mitdünsten.

Nun würzen: Salz, Pfeffer, 1 Tl. Zucker, Paprika edelsüß und ca. 3 – 5 Schnapsgläser Cognac.

Das ganze ca. 10 – 30 Min. köcheln lassen.

Die gewaschenen Muscheln in einen hohen Topf geben,

den Boden ca. 1 cm hoch mit Wasser bedecken

und zugedeckt, bei starker Hitze ca. 8 – 10 Min. kochen.

Dabei öffnen sich die Muscheln.

Während diesem Vorgang, schäumt in Topf Eiweiß auf, dass ist in Ordnung – nicht wundern.

Die jetzt noch geschlossenen Muscheln wegwerfen, diese sind ebenfalls schlecht.

Die Muscheln anrichten, mit Soße übergießen und servieren.

Dazu Baguette reichen.

•**Zubereitungszeit:** Ca. 1 Stunde