

Miesmuscheln mit Wein- Knoblauchsoße



Für 4 – 5 Personen:

ca. 2 kg frische Miesmuscheln
1 – 2 Zwiebeln
2 – 3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer,
viel Petersilie
1/8 – 1/4 Weißwein
Parmesan gerieben

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 fein geschnittenen Zwiebeln in Öl andünsten.

Knoblauch und Petersilie zugeben mit 150 – 250 ml Wein ablöschen, und ca. 5 Min. mitdünsten. Nun würzen: Salz, Pfeffer.

Die gewaschenen und gereinigten Muscheln in den hohen Topf dazugeben, der Boden sollte ca. 1 cm hoch mit Wein bedecken sein. Nun 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 der mitgekochten Soße übergießen und mit Parmesan bestreuen nun servieren. Dazu Baguette reichen.

•**Zubereitungszeit:** Ca. 1 Stunde