

Miesmuscheln in Weißwein

Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Muscheln
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
2 - 3 Knoblauchzehen
40 g Butter
2 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
200 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
200 ml Weißwein, trocken
Salz
weißer Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Miesmuscheln waschen, putzen und eventuell beschädigte oder geöffnete Muscheln entfernen. Das Suppengrün putzen, die Zwiebeln pellen und alles sehr fein würfeln. Den Knoblauch pellen und hacken.

Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Die Gemüsewürfel, den Knoblauch und die Lorbeerblätter darin andünsten. Gemüsefond und Weißwein dazu geben. Das Ganze 10 Minuten offen kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Muscheln in den Sud geben und ca. 7 - 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze kochen lassen - ab und zu den Topf mit den Muscheln kräftig rütteln.

Die Petersilie hacken und über die Muscheln streuen. Zusammen mit dem Sud sofort servieren. Dazu passt Baguette-Brot.