

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Muscheln im Weißweinsud

Rezept-Info:

Personenzahl: 2 Stück
Menü: Vorspeise
Zubereitungszeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1500 g	Miesmuscheln	450 ml	Gemüsebrühe
1 St.	Lauch	2	Lorbeerblätter
150 g	Sellerieknolle	1 TL	Pfefferkörner
2	Möhren	2 EL	Gehackte Petersilie
½ l	Weißwein		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Miesmuscheln in reichlich kaltem Wasser einige Stunden liegen lassen. Das Wasser ein- bis zweimal erneuern. Danach die Muscheln gründlich bürsten, die Bartbüschel entfernen und nochmals gründlich spülen. Nur geschlossene Muscheln verwenden! Diese in zwei gelochte Garbehälter geben und in den Garraum schieben. Lauch, Sellerie und Möhre in Stücke schneiden, mit dem Weißwein, dem Gemüsesud, den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern in einen ungelochten Garbehälter geben. Alles zusammen bei 90° C 10-12 Minuten garen. Die Muscheln mit dem Sud in einer Schüssel servieren und zur Dekoration Petersilie darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu empfehlen wir ein Baguette.