

## 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.