

Muscheln in Weißwein

Zutaten für 4 Personen:

- Ca. 4 kg Muscheln (geputzt)
- 2 Btl. Muschelgewürz
- 2 Bund Suppengrün
- 3 große Gemüsezwiebeln
- ½ l trockenen Weißwein
- 2 l warmes Wasser
- 1 El. Fett z.B. Buttaris
- 2 kleine rote Peperonis
- 4 Zehen Knoblauch nach Bedarf
- 1 TL Salz, 1 Priesse Pfeffer



1. Suppengemüse putzen, in größere Würfel und Scheiben schneiden.
2. Gemüsezwiebeln schälen und in größere Würfel schneiden, beides in einem großen Topf im Fett glasig andünsten.
3. Knoblauch schälen und in größere Streifen schneiden und zu dem Gemüse im Topf geben.
4. Glasiges Gemüse mit Weißwein aufgießen und mit dem Wasser den Topf halb füllen.
5. Muschelgewürz, Salz, etwas Pfeffer und Peperonis hinzufügen.
6. Den Sud ca. 5 Minuten kräftig durchkochen lassen.
7. Die kalt durchgespülten Muscheln in den Topf geben - Deckel schließen.
8. Die Temperatur beobachten, evtl. etwas kleiner stellen, nach ca. 8 Minuten Muscheln einmal durch- und umrühren, den Deckel wieder schließen.
9. Nach weiteren 8 Minuten kontrollieren, ob sich die Muscheln geöffnet haben, wenn ja – sind sie gar und verzehrfertig, wenn nicht, einfach noch etwa 5 Minuten weiter köcheln lassen!

Für eine feine Soße entnehmen Sie etwa ¼ l Muschelsud, geben Creme Fraiche dazu und schmecken die Soße mit Salz, Safran und frischen Kräutern ab.