

Muscheln a La Paris

Zutaten für 4 Personen:

- **ca. 4 Kg Muscheln (geputzt)**
- **4 große Gemüsezwiebeln**
- **2 – 3 Lorbeerblätter**
- **3 Chilischoten**
- **4 – 6 Knoblauchzehen**
- **2 Bund krause Petersilie (oder 4 Pakete gefrorene)**
- **ca. 1 TL würzigen Curry**
- **1,5 l Sahne!**
- **Salz nach Geschmack (ca. 1 TL)**

1. **Die Muscheln gründlich in kaltem Wasser durchspülen, in einen großen Topf geben.**
2. **Darüber kommen die in Ringe zerschnittenen Zwiebeln, die Lorbeerblätter und die Chilischoten (fein zerschnitten), die zerdrückten Knoblauchzehen, die fein gehackte Petersilie und alle anderen Zutaten, sowie nach Geschmack frisch gestoßener Pfeffer.**
3. **Zum Schluß die Sahne über die Zutaten so darübergießen, so dass sich der Curry und das Salz gut verteilen.**
4. **Den Deckel schließen, den Topf auf die Herdplatte stellen und ein paar Mal kräftig durchschütteln.**
5. **Bei diesem Rezept dauert es etwa zwanzig bis dreißig Minuten, bis sich die Muscheln öffnen, also gar sind. Zwischendurch ruhig einmal kräftig umrühren und sofort den Deckel wieder schließen.**
6. **Mit dem Schaumlöffel die verzehrfertigen Muscheln in eine große vorgewärmte Schüssel geben und den Sud separat servieren.**

Dazu empfehlen frisches ofenwarmes Baguette!