

# Miesmuscheln in Weißweinsud



Zutaten für 2 Portionen:

1 kg Miesmuscheln  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
1 Stange Lauch  
100 g Möhren  
100 g Sellerie  
Petersilie  
150 ml Weißwein; wir empfehlen einen badischen Weißburgunder, trocken  
1 Chilischote (wer mag)  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Muscheln vorbereiten: Muscheln in kaltem Wasser waschen, dabei geöffnete oder beschädigte Exemplare sofort aussortieren. Danach die harten Fäden an der Muschelseite, den so genannten „Bart“ entfernen. Anschließend die Muscheln nochmals mit einer Bürste unter fließendem Wasser abbürsten, um Kalkablagerungen oder Sandreste zu entfernen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln bei mittlerer Hitze kurz andünsten. Lauch, Möhren, Sellerie sowie die Gewürze zugeben und ca. 5 Min. mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und 2 Min. kochen.

Nun die Muscheln in den Topf geben und zugedeckt 15 Min. garen. Dabei den Topf ab und zu vorsichtig rütteln, damit sich die Muscheln gleichmäßig öffnen können. Die Muscheln mit dem Gemüsesud auf einen tiefen Teller anrichten, geschlossene Muscheln unbedingt entfernen! Mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passt frisches Baguette.



wünscht guten Appetit!

