



Muscheln Rheinische Art

Für 4 Personen

- 2 kg frische Miesmuscheln
- 3 Möhren
- 1 - 2 Stangen Lauch
- ¼ Sellerieknolle
- 3 Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
nach Geschmack:
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Flasche Weißwein
(Riesling)
- 1 Liter Gemüsebrühe
(instant)
- Salz, frischer Pfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Muscheln unter fließendem kaltem Wasser abspülen.
Alle bereits geöffneten Muscheln wegwerfen!

Möhren, Sellerie und Wurzelpetersilie sowie ggf. die
Knoblauchzehen schälen, klein würfen. Zwiebeln schälen und
- ebenso wie die geputzten Lauchstangen - in Ringe schneiden.
Das Gemüse gut waschen, abtropfen lassen.

Das Butterschmalz in einem sehr großen Topf erhitzen, das
Gemüse darin andünsten, mit Weißwein und Gemüsebrühe
aufgießen und mit den Gewürzen zum Kochen bringen, dabei
kräftig pfeffern. Die Miesmuscheln dazu geben, aufkochen und bei
geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten kochen lassen. Dann die
Muscheln mit einem Handseihier herausnehmen, in eine Schüssel
füllen, dabei geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen.
Den Sud getrennt in eine Schüssel füllen, eventuell nachwürzen
und mit gehackter Petersilie bestreut zu den Muscheln servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Schwarzbrot mit Butter.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

