



Rezept der Woche

29. Oktober.06

Rheinische Muscheln

Zutaten (für 4 Portionen):

2,5 kg Miesmuscheln
½ l Weißwein
¼ l Wasser
150 gr Butter
2 Zwiebeln
1 Möhre
1 Stange Porree
¼ Knolle Sellerie
1 kleine Knoblauchzehe
Salz, schwarzer/weißer Pfeffer, 2 Lorbeerblätter,
1 Bund Petersilie

Muscheln waschen und putzen.. Offene Muscheln entfernen . Weißwein, 100gr Butter und Wasser in einem Topf erhitzen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Sellerie in dünne Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Gemüse in den in den Sud geben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und die Lorbeerblätter zugeben. Wenn der Sud kocht, Muscheln hineingeben. Bei geschlossenem Topf 10min kochen. Topf dabei hin und wieder rütteln. Die Muscheln aus dem Sud nehmen. In einer angewärmten Schale anrichten. Die Petersilie hacken. Sud über die Muscheln gießen. Mit Petersilie bestreuen und mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken.

Dazu Schwarzbrot und Butter reichen.

Lecker!!!