Rezept

# Muscheln klassisch

Ein Rezept von Muscheln klassisch, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4 kg** | Miesmuscheln |
| **4** | Zwiebeln |
| **1 Stange** | Lauch |
| **1 TL** | schwarze Pfefferkörner |
| **700 ml** | Weißwein |
| | Salz |
| **6-8 EL** | gehackte Petersilie |
| **4** | Knoblauchzehen |
| **1** | Möhre |
| **3 EL** | Olivenöl |
| **2** | Lorbeerblätter |
| **250 ml** | Brühe oder Fischfond |
| | schwarzer Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Muscheln 10 Min. in kaltes Wasser legen. Oben schwimmende, beschädigte und offene wegwerfen. Die übrigen gründlich bürsten, den Bart entfernen und kalt spülen. Knoblauch und Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Möhre schälen, klein würfeln. Lauch putzen, in feine Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Knoblauch 1 Min., Gemüse und Gewürze 3 Min. unter Rühren mitdünsten. Wein und Brühe zugießen, 5 Min. köcheln lassen. Salzen, pfeffern und aufkochen. Muscheln im Sud zugedeckt 4-5 Min. kochen, bis sie sich öffnen. Mit Sud in tiefe Teller geben, mit Petersilie bestreuen.