Rezept

Muscheltopf

Ein Rezept von Muscheltopf, am 29.04.2024

Zutaten

- **2 kg** Miesmuscheln
- **3** Knoblauchzehen
- 1/2 l trockener Weißwein
- Salz
- Cayennepfeffer
- **1 Bund** Suppengrün
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- **2** Lorbeerblätter
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, bereits geöffnete Muscheln wegwerfen. Das Suppengrün putzen, waschen und grob würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. Von der Zitrone etwa 2/3 der Schale ablösen, den Saft auspressen.

2. Den Wein in einen großen Topf gießen. Suppengrün, Knoblauch, Zitronenschale und -saft und Lorbeerblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Den Sud 3 Min. köcheln lassen. Die Muscheln hinzufügen und zugedeckt 10-12 Min. kochen lassen. Zwischendurch den Topf mehrmals kräftig rütteln. Vor dem Servieren geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen.