Rezept

Miesmuscheln in Weißweinsud

Ein Rezept von Miesmuscheln in Weißweinsud, am 30.05.2025

Zutaten

- 2,5 kg frische Miesmuscheln
- **2** Möhren
- **10** Wacholderbeeren
- 1/2 l trockener Weißwein
- Salz
- **2** Zwiebeln
- **2** zarte Stangen Sellerie
- **2 EL** Butter
- **2** Lorbeerblätter
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten, noch vorhandene Bärte entfernen. Geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen.

2. Zwiebeln schälen, grob hacken. Möhren schälen, Sellerie putzen, beides in kleine Stücke schneiden. Die Wacholderbeeren leicht zerdrücken.

3. In einem sehr großen Topf die Butter erhitzen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Wacholderbeeren darin andünsten. Wein und 1/4 l Wasser angießen. Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer dazugeben.

4. Alles aufkochen, die Muscheln in den Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen, bis sie sich geöffnet haben, dabei den Topf mehrmals rütteln. Geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Muscheln im Sud servieren.