

## Rezept

# Miesmuscheln rheinische Art

Ein Rezept von Miesmuscheln rheinische Art, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2 kg</b>	Miesmuscheln	<b>2</b>	Zwiebeln
<b>1 Bund</b>	Suppengemüse	<b>1/2 Bund</b>	Petersilie
<b>1/4 l</b>	trockener Weißwein	<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>5</b>	Wacholderbeeren	<b>2</b>	Gewürznelken
	Salz		schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Muscheln in kaltem Wasser mit einer Bürste säubern, dabei beschädigte und geöffnete, die sich auch beim Antippen nicht schließen, wegwerfen. Harte Fäden von den Muscheln entfernen. Die Muscheln in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Suppengemüse waschen, putzen und klein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen grob hacken.
3. In einem großen, breiten Topf den Wein mit 100 ml Wasser, Zwiebeln, Gemüse, Lorbeer, Wacholderbeeren und Nelken aufkochen, offen etwa 10 Min. kräftig kochen lassen. Die Muscheln in den Sud geben, nur wenig salzen, aber kräftig pfeffern. Bei starker Hitze zugedeckt etwa 5 Min. kochen, dabei den Topf ab und zu schütteln.
4. Wenn sich die Muscheln geöffnet haben, mit einem Schaumlöffel auf tiefe Teller verteilen (geschlossene Muscheln aussortieren, sie können verdorben sein). Den Kochsud vorsichtig ohne den sandigen Bodensatz darüber verteilen.