

Rezept

Muscheln im Zitronensud

Ein Rezept von Muscheln im Zitronensud, am 27.04.2024

Zutaten

2,25 kg frische Miesmuscheln	4 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
2 Stangen Zitronengras	2 rote Chilischoten
2 EL Öl	125 ml Weißwein
400 ml Hühnerfond (aus dem Glas)	4 Kaffir-Limettenblätter (ersatzweise 1 Stück Bio-Limettenschale)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln gründlich abbrausen und abbürsten. Offene Exemplare wegwerfen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen. Schalotten in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Ingwer in Würfel schneiden. Vom Zitronengras die obere Hälfte abschneiden, die untere putzen und waschen. In dünne Scheiben schneiden. Chilis waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
2. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Chilis kurz anbraten. Wein, Fond und 125 ml Wasser angießen. Aufkochen und 5 Min. sanft kochen lassen. Die Muscheln zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. garen, bis sie sich geöffnet haben.
3. Limettenblätter waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Über die Muscheln streuen. Zugedeckt weitere 5 Min. ziehen lassen. Noch geschlossene Muscheln wegwerfen.