

Rezept

Muscheln in Bier-Senf-Sauce

Ein Rezept von Muscheln in Bier-Senf-Sauce, am 27.03.2025

Zutaten

3 kg Miesmuscheln	1/2 Bund Dill
1/2 l Bier	2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren	Salz
150 g Crème fraîche	1 EL scharfer Senf
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln waschen, alle geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen. Den Dill abbrausen und trockenschütteln. Die Spitzen abzupfen und beiseite legen, die Stängel grob schneiden.
2. Die Dillstängel mit Bier, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und wenig Salz (sonst wird der Sud später beim Einkochen zu salzig!) in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Die Hälfte der Muscheln in den Topf schütten, Deckel drauf und die Muscheln bei starker Hitze 3-5 Minuten kochen, bis sie sich öffnen. Den Topf dabei ein- bis zweimal rütteln. Dann die Muscheln mit dem Schaumlöffel aus dem Sud in ein Sieb mit einer Schüssel drunter heben.
4. Die zweite Muschelportion genauso kochen. Diesmal die Muscheln ins Sieb schütten, Sud in der Schüssel auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Bei den übrigen Muscheln das Fleisch aus den Schalen lösen (wer mag, lässt ein paar für die Deko in der Schale).
5. Den Biersud in einen Topf füllen und bei starker Hitze in ungefähr 20 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Crème fraîche und Senf unterrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muscheln einrühren und wieder warm werden lassen. Die Sauce soll aber nicht mehr stark kochen. Beiseite gelegte Dillspitzen fein hacken und vor dem Servieren untermischen.