

Rezept

Muscheln in Petersiliensud

Ein Rezept von Muscheln in Petersiliensud, am 14.04.2024

Zutaten

2,5 kg Miesmuscheln	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2-3 Stängel Fenchelgrün (von einer Knolle), falls vorhanden
1 Bund Petersilie	2 EL Butter
250 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Muscheln in kaltem Wasser säubern, falls nötig, kräftig abbürsten und Bärte herausziehen. Offene Muscheln wegwerfen. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Fenchel fein würfeln bzw. hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter und feine Stiele nicht zu klein schneiden.
2. Butter in einem großen Topf zerlassen, Schalotten, Fenchel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze hellgelb andünsten. Mit einem Schuss Wein ablöschen, den Wein vollständig einkochen lassen. Petersilie, Salz, Pfeffer, übrigen Wein und Muscheln dazugeben und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 10-12 Min. garen. Dabei ein- bis zweimal umrühren und immer wieder kräftig am Topf rütteln. Muscheln und Sud auf tiefe Teller verteilen (geschlossene Muscheln aussortieren) und mit Baguette zum Stippen des Suds servieren.