

Rezept

# Muscheln in Weinsud

Ein Rezept von Muscheln in Weinsud, am 03.05.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> küchenfertige Miesmuscheln	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Flasche</b> trockener Weißwein (375 ml)
Salz	Pfeffer
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>40 g</b> kalte Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Muscheln unter kaltem Wasser abbürsten und eventuelle Bärte entfernen. Geöffnete oder beschädigte Muscheln wegwerfen.

---

2. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit dem Wein in einen Topf geben, salzen, pfeffern und aufkochen. Die Muscheln dazugeben und zugedeckt 8-10 Min. bei mittlerer Hitze garen, zwischendurch den geschlossenen Topf kräftig rütteln. Wenn sich die Muscheln geöffnet haben, sind sie fertig.

---

3. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Butter klein würfeln. Die Muscheln in zwei Schüsseln verteilen, geschlossene wegwerfen. Petersilie und Zitronenschale zum heißen Weinsud geben und die Butter unterquirlen. Über die Muscheln gießen. Mit reichlich Weißbrot servieren.