Rezept

Muscheln mit Zitronengras

Ein Rezept von Muscheln mit Zitronengras, am 20.05.2025

Zutaten

2 kg	Miesmuscheln
2	Stängel Zitronengras
2 EL	Fischsauce
	Pfeffer
4	Schalotten
2	getrocknete Chilischoten
	Salz
4	Zitronenblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Muscheln gut waschen und säubern. Geöffnete wegwerfen. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Vom Zitronengras die unteren 10 cm fein schneiden.

2. Im Wok 1/2 l Wasser mit Schalotten, Zitronengras, Chilis und Fischsauce 5 Min. köcheln lassen. Muscheln zufügen und zugedeckt 5 Min. bei starker Hitze garen. Salzen und pfeffern. Zitronenblätter in Stücke zupfen, dazugeben. Auf dem ausgeschalteten Herd noch 5 Min. ziehen lassen. Geschlossene Muscheln entfernen.