Rezept

Venusmuscheln in Weißwein

Ein Rezept von Venusmuscheln in Weißwein, am 22.05.2025

Zutaten

1 kg	Venusmuscheln
1	Scheibe altbackenes Weißbrot (etwa 40 g)
1 Bund	Petersilie
	Salz (nach Belieben)
2	Knoblauchzehen
	¼ l trockener Weißwein
6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen. Beschädigte Muscheln aussortieren und wegwerfen, die übrigen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Brot entrinden und im Mörser mit 4 EL Wein fein zerreiben. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein schneiden.

2. Das Öl in einer Kasserolle oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, den Knoblauch darin goldbraun anbraten. Die Muscheln hinzufügen und bei mittlerer Hitze 2 Min. sautieren, d. h. unter regelmäßigem Schwenken garen.

3. Die Brotmischung dazugeben und den restlichen Wein angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5-6 Min. leise kochen lassen, bis die Sauce leicht andickt, dabei gelegentlich rütteln. Eventuell salzen. Zum Schluss die Petersilie untermischen. Mit knusprigem Weißbrot servieren.