



MUSCHELN IN WEIßWEIN

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

- > 1 Zwiebel
- > 2 Knoblauchzehen
- > 1 Stange Lauch
- > 1 Karotte
- > 1 Stange Staudensellerie
- > Butter
- > ¼ TL Cayennepfeffer
- > ¼ TL Curry
- > 3 Zweige Thymian
- > 1 Kilo Miesmuscheln
- > 300 ml guter! Weißwein
- > 1 Bund Petersilie
- > Zitrone

ZUBEREITUNG

- > Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie klein schneiden, das Weiße vom Lauch in Ringe.
- > Ein Löffel Butter in einem hohen Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz anschwitzen, mit Cayenne, Curry und Thymian würzen. Einen Viertelliter Wasser dazugeben und ca zehn Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- > In der Zwischenzeit die Muscheln waschen, putzen und kaputte bzw offene direkt entsorgen.
- > Jetzt den Weißwein zum Gemüse gießen, Muscheln in den Topf geben und Deckel drauf.
- > Durch den Dampf öffnen sich die Muscheln bei mittlerer Hitze in den nächsten fünf bis zehn Minuten.
- > Die, die geschlossen bleiben, wegschmeißen. Den Rest mit Sud, gehackter Petersilie und einer Zitronenspalte in tiefen Tellern mit frischem Brot oder Knoblauchbaguette servieren. Voilà!

TIPP

- > Wer mag, gibt neben Wein noch einen guten Schuss Sherry oder Wermut dazu. Schmeckt der Sud am Ende extra gut, lohnt sich — nachdem die Muscheln draußen sind — außerdem die Zugabe eines Bechers Sahne oder Crème fraîche. Beides verwandelt die Brühe in eine feine Suppe, die man zu den Miesmuscheln reichen kann.

