Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie

Zutaten für 4 Personen:
2 Schalen Muscheln à 1,5 kg (küchenfertig), 3 Tassen Zwiebelwürfel, 6 Knoblauchzehen, 2-3 kleinere Petersilienwurzeln gewürfelt

Nach Geschmack und gewünschter Schärfe einige Scheiben von einer Chillischote, 1 Bund Petersilie, 2 Lorbeerblätter, 1 Glas Weißwein

Dieses Muschelrezept ist nicht schwer, aber um einen schönen Sud zu bekommen, hat es etwas Vorlaufzeit.

1. In einem großen Topf mit etwas Olivenöl die Zwiebelwürfel kurz anbraten, dann die Hälfte herausnehmen und beiseite stellen. Nun den Knoblauch
und die Petersilienwurzeln in den Topf geben und anbraten, sollten die Petersilienwurzeln noch Grün haben, mit in den Topf geben. Jetzt das Gemüse mit Weißwein ablöschen und noch 1,5 l Wasser hinzugeben. Etwas Salz und den Sud köcheln lassen und etwas reduzieren lassen.

2. In der Zwischenzeit können Sie die Muscheln vorbereiten:
Die Muscheln aus der Verpackung nehmen, in eine große Schale oder in die Spüle geben, unter fließendem Wasser kräftig durchwaschen und auf einen Durchschlag geben. Oftmals sind viele Muscheln nach dem Öffnen der Verpackung nicht geschlossen. Bitte nicht erschrecken, die Muscheln brauchen erst einmal einige Zeit, um sich an die veränderte Atmosphäre zu gewöhnen. Einfach ein paar Minuten warten. Falls kaputte dabei sein sollten entfernen. Die, die sich nicht geschlossen haben, zusammen drücken oder an der Arbeitsplatte kurz anklopfen. Schließt sich die Muschel nicht, bitte entsorgen! Erfahrungsgemäß hat man aber bei den küchenfertigen Muscheln kaum Abfall.

3. Mit einem Passierstab den reduzierten Sud gründlich durchmixen und noch einmal abschmecken. Die restlichen Zwiebeln, grob gehakte Petersilie, Lorbeerblätter und die Muscheln hinzugeben. Mit einem Deckel verschließen, Aufkochen lassen, auf Klein stellen und 10 bis 12 Minuten leicht kochen lassen. Mehrfach den Topf schwenken, damit die Muscheln gleichmäßig durchgaren.

In tiefen Tellern servieren.
Guten Appetit!

Unsere Markttermine:

Mittwoch	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Salzhemmendorf	**08.00 - 13.00 Uhr**
Donnerstag	**Eschershausen**	**08.00 - 13.00 Uhr**
	Hameln EDEKA Lemkestr.	**07.30 - 18.00 Uhr**
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	**15.00 - 18.00 Uhr**
Freitag	**Bodenwerder**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Springe	**07.00 - 13.00 Uhr**
Samstag	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**

Fisch Meyer GmbH
Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!