



Deutsche See Muschelrezept Miesmuscheln Rheinische Art

Zutaten für 4 Personen:

2200 g Miesmuscheln, frisch,
bspw. von Deutsche See Fischmanufaktur
50 g Butter
60 g Zwiebelwürfel
150 g Karotte, Lauch, Knollensellerie
10 g Petersilie, gehackt
1 Knoblauchzehe
100 g Weißwein, trocken



Zubereitung (ca. 25 Minuten):

1. Die Muscheln gründlich unter kaltem Wasser abbürsten und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen.
2. In einem breiten Topf die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebelwürfel und das fein-streifig geschnittene Gemüse darin anschwitzen. Dann die Petersilie und den durchgepressten Knoblauch zugeben und mit dem Weißwein angießen.
3. Die Muscheln in den Sud geben und 4 Minuten mit Deckel dämpfen, bis sie sich geöffnet haben.
4. Die noch geschlossenen Muscheln wegwerfen. Anschließend die Muscheln mit Muschelsud in tiefe Teller portionieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot.

Quelle: Deutsche See Fischmanufaktur

Weitere Muschelrezepte sowie viele Tipps & Tricks finden Sie im Internet unter <http://www.deutschesee.de/miesmuscheln>.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Stephanie Erding
Telefon: 040 / 43 29 44 23
Stephanie.Erding@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de