

Miesmuscheln in Weißwein

Zutaten für: 2 Personen

2	KG	Miesmuscheln
2	Stück	Karotten
1	Stück	Lauch
1	Stück	Petersilienwurzel
1	Stück	Schalotte
3	Stück	Knoblauchzehen
250	ml	trockenen Weißwein
200	ml	Gemüsebrühe
6	Stück	Basilikumblätter
4	Zweige	Thymian
3	Stück	Lorbeerblätter
1	TL	Zucker
2	TL	Meersalz
2	EL	Olivenöl



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Für die Zubereitung benötigen wir einen großen Topf, welcher in etwa zur Hälfte gefüllt ist, wenn alle Zutaten drin sind.

Die Karotten und die Petersilienwurzel schälen und in feie Streifen schneiden. Vom Lauch die äußerste Schicht abziehen und die Wurzeln entfernen, dann in feien Ringe schneiden. Den Knoblauch und die Schalotte schälen, dann in feine Scheiben schneiden.

Stellt den Topf bei mittlerer Hitze auf euer Kochfeld und gebt das Olivenöl hinein. Dann die Karotten, Petersilienwurzel, Schalotten, Knoblauch, Lorbeerblätter, Salz und Zucker hineingeben und fünf Minuten anschwitzen. Die Gemüse sollen keine Farbe nehmen.

Anschließend mit Weißwein ablöschen, Brühe, Basilikum und Thymian hinzugeben und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Muscheln waschen, putzen und eventuell beschädigte oder bereits geöffnete Muscheln entfernen.

Dann das Kochfeld auf höchste Stufe stellen und die Muscheln in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel so lange kochen, bis sich die Muscheln komplett geöffnet haben. Die Muscheln immer mal wieder durchrühren.

Sobald die Muscheln offen sind, sofort servieren. Ich stelle am liebsten den Topf auf den Tisch und jeder bedient sich selbst. Dabei den Deckel auf dem Topf lassen, dann bleiben die Muscheln länger schön. Muscheln die sich nicht geöffnet haben, bitte nicht essen.

Dazu passt am besten ein Stück Baguette. Wer es klassisch belgisch mag, kann auch gerne Pommes dazu servieren.