Bier-Miesmuscheln

Schnell und lecker sind die Bier-Miesmuscheln, die Erinnerungen an den letzten Urlaub an der See wecken. Das Rezept ist denkbar einfach und kann prima vorbereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 kg	Miesmuscheln
3 Stangen	Staudensellerie
4 Stk.	Karotten
1 Stange	Porree
2 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
500 ml	Bier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Bier-Miesmuscheln die Miesmuscheln - falls nötig - unter fließendem Wasser abbürsten und den Bart entfernen. Nur geschlossene Muscheln verwenden und die offenen oder beschädigten Exemplare wegwerfen.

2. Staudensellerie und Porree putzen und in kleine Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

3. Sellerie, Karotten und Porree dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten lassen. Die Muscheln hinzufügen und so lange rühren, bis sie sich öffnen. Dann das Bier dazugießen. Nochmal gut umrühren und mit Deckel 6-8 Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Dann überprüfen, ob sich alle Muscheln geöffnet haben, falls nein, die geschlossenen Muscheln aussortieren. Den Rest mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Bier-Miesmuscheln schmecken wunderbar mit einem knusprigen Baguette oder mit Pommes frites.