# Gedämpfte Muscheln mit Chili

Mit den gedämpften Muscheln mit Chili als Vorspeise wird das Menü sicher ein großer Erfolg. Koriander und Kurkuma runden das Rezept ab.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1.5 kg | Miesmuscheln |
| 4 Stk. | Schalotten |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Ingwer |
| 2 Stk. | Chilischoten |
| 1 Prise | Chilipulver |
| 0.5 TL | Kurkumapulver |
| 3 TL | Korianderpulver |
| 3.5 EL | Ghee (oder Butterschmalz) |
| 2 cl | Gin |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Koriandergrün |
| 1 Schuss | Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Für die **gedämpften Muscheln mit Chili** zuerst die Miesmuscheln gründlich unter laufendem Wasser waschen. Die Bärte abzupfen oder abschneiden. Muscheln mit offenen Schalen entfernen.

2. Den Koriander grob hacken. Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischoten längs halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls fein hacken. Das Ghee in einen großen Topf geben und erhitzen. Knoblauch, Schalotten und Ingwer goldgelb anrösten.

3. Korianderpulver, Chilischoten und nach Belieben Chilipulver sowie Kurkumapulver zufügen und für einige Minuten mit durchrösten. Mit Wasser ablöschen, etwas Salz zugeben. Den Deckel aufsetzen und etwa 8 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Sodann den Gin eingießen. Die Muscheln zufügen, wieder abdecken und für 13 bis 15 Minuten köcheln lassen.

4. Die Muscheln sind fertig, wenn alle Schalen offen sind. Dann vom Herd nehmen, nach Wunsch Zitronensaft einrühren und erneut mit Salz abschmecken. Mit frischem Koriander servieren.

## Tipp

Zu den gedämpften Muscheln mit Chili schmecken Salate oder Weißbrot.