Miesmuscheln Cataplana

Mit dem Rezept Miesmuscheln Cataplana zaubert man ein köstliches Gericht, welches Muschelfans mit Sicherheit lieben werden. Einfach ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 17 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

50 ml	Olivenöl
2 Stk.	Paprika
2 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Schinken (Serrano-Schinken)
300 g	Wurst (Chorizo-Wurst)
1 EL	Paprikapulver
1 Prise	Chiliflocken
2 Stk.	Lorbeerblätter
250 ml	Wein
2 kg	Miesmuscheln
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
50 g	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Vorbereitung der Miesmuscheln Cataplana zunächst die Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Dann die Tomaten waschen, ebenfalls entkernen und in Würfel schneiden. Als Nächstes die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel danach in dünne Scheiben schneiden und den Knoblauch zerdrücken.

2. Nun den Serranoschinken würfeln, die Chorizowurst enthäuten und in Scheiben schneiden.

Als letzen Schritt für die Vorbereitung, die Petersilie noch fein hacken und eine Zitrone auspressen.

3. Jetzt das Olivenöl in einer Kasserolle bei großer Hitze heiß werden lassen. Diese anschließend reduzieren und Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, für 5-7 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist. Nun den Schinken sowie die Chorizowurst dazufügen und weiterkochen lassen, bis das Fett beginnt auszutreten.

4. Wenn dieser Punkt erreicht ist, Paprikapulver, Chilliflocken, Lorbeerblätter und Wein zufügen, das Ganze für etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas reduziert, das heißt dicklicher wird.

5. Jetzt die Muscheln in die Kasserolle geben, den Zitronensaft dazugeben und die Petersilie darüber streuen. Die Muscheln bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten weiterkochen lassen. Den Deckel währenddessen am Besten nicht öffnen.

6. Die Muscheln sind fertig wenn sie sich öffnen, die Muscheln die geschlossen bleiben gleich entsorgen.

Tipp

Die Miesmuscheln Cataplana am besten in der Kasserolle auf den Tisch stellen, dann können die Gäste das volle Aroma der Muscheln genießen, wenn der Deckel geöffnet wird. Zu dem Gericht reicht man am Besten knuspriges Brot oder Reis sowie einen trockenen Weißwein.