

Miesmuscheln Französische Art

Die Miesmuscheln Französische Art sind ein schmackhaftes außergewöhnliches Rezept. Diese Vorspeise ist einfach und schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 kg	Miesmuscheln
750 ml	Weißwein
250 ml	Schlagobers
1 Bund	Suppengemüse
3 Stk.	Zwiebeln
3 Stk.	Knoblauchzehen
	frische Kräuter (der Provence)
2 TL	Zucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Miesmuscheln** nach französische Art die Muscheln unter kaltem Wasser abspülen und mit einer Handbürste gut säubern. Geöffnete oder stark beschädigte Muscheln aussortieren und wegwerfen.
2. Den Sud mit den geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Suppengemüse, frischen Kräutern, Weißwein, Zitronensaft, Zucker und Schlagobers in einen großen Kochtopf ansetzen. Sud zirka 3 Minuten aufkochen lassen. Muscheln hinzugeben und zirka 10-12 Minuten leicht köcheln lassen. Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten ziehen lassen.
3. Die fertigen Miesmuscheln mit ein wenig Sud auf Teller anrichten und zusammen mit frischem Baguette servieren.

Tipp

Beim Kauf auf gute Qualität achten und die frischen Miesmuscheln immer sofort zubereiten, höchstens zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.