Miesmuscheln im Weißweinsud

Wer Meeresfrüchte mag, wird die Miesmuscheln im Weißweinsud lieben. Ein besonderes Rezept für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

3.5 kg	Miesmuscheln
300 ml	Weißwein (trocken)
1 Packung	Muschelgewürzmischung
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
4 Stk.	Baguette

Zubereitung

1. Die **Miesmuscheln im Weißweinsud** haben gerade in der kalten Jahreszeit Hochsaison. Zu Beginn die Miesmuscheln abspülen und die offenen oder halb offenen Muscheln aussortieren. Lässt sich eine Muscheln auf Druck nicht verschließen, so gehört diese auch nicht in die Pfanne.

2. Olivenöl nun in einer Pfanne erhitzen und die Miesmuscheln darin für 3 bis 4 Minuten anschwitzen. Muscheln mit Weißwein ablöschen und das Muschelgewürz beigeben. Hitze herabsetzen und weitere 6 bis 8 Minuten dämpfen, den Topf dabei abdecken. Zeitweise am Topf oder der tiefen Pfanne rütteln, so werden die Muscheln zum gleichen Zeitpunkt gar.

3. Den fertigen Sud mit Salz kräftig abschmecken und die Miesmuscheln mit einem Baguette reichen.

Tipp

Die Miesmuscheln im Weißweinsud als Hauptspeise oder Vorspeise servieren.