

Miesmuscheln in cremiger Sauce

Diese Miesmuscheln in cremiger Sauce sind ein wahrer Genuss. Serviere sie mit knusprigem Weißbrot oder Baguette, um die köstliche Sauce aufzutunken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1.5 kg	Miesmuscheln
4 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Suppengemüse
2 EL	Olivenöl
200 ml	Weißwein (trocken)
200 ml	Schlagobers
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Messerspitze	Chilipulver
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um **Miesmuscheln in cremiger Sauce** zuzubereiten, beginne damit, die Muscheln gründlich zu reinigen. Spüle sie mehrmals, um Sandreste zu entfernen. Sortiere Muscheln aus, die beschädigt oder bereits geöffnet sind, und schneide die Barthaare von den übrigen Muscheln ab.
2. Schäle und zerhaacke den Knoblauch und würfele das Suppengemüse fein. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf und dünste das Gemüse sowie den Knoblauch darin an.
3. Füge die Muscheln hinzu und rühre gründlich um. Lösche mit Weißwein ab, lege einen Deckel auf den Topf und gare die Muscheln 3 Minuten. Sortiere Muscheln aus, die sich nicht

geöffnet haben.

4. Gieße das Schlagobers über die Muscheln und füge die Lorbeerblätter und Chilipulver hinzu. Lass die Muscheln weitere 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Schmecke die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ab. Zum Servieren verteile die Miesmuscheln auf vorgewärmte tiefe Teller und gieße die cremige Sauce darüber.

Tipp

Zu den Miesmuscheln in cremiger Sauce ein knuspriges Ciabatta oder Weißbrot reichen.