Muscheln in Knoblauch-Sauce

Das Rezept für Muscheln in Knoblauch-Sauce ist einfach in der Zubereitung. Das köstliche Gericht ist im Nu gekocht und schmeckt hervorragend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauch
4 EL	Öl
1 kg	Muscheln (z.B. Venusmuscheln)
	Salz und Pfeffer
100 ml	Weißwein
100 ml	Schlagobers
1 Handvoll	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Muscheln in Knoblauch-Sauce** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die Muscheln gründlich waschen und die offen entsorgen.

2. Das Öl in einer großen Pfanne oder Topf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten, mit Weißwein ablöschen.

3. Die Muscheln hinzugeben und zirka 15 Minuten zugedeckt garen bis sie sich leicht geöffnet haben. Die noch geschlossenen Muscheln entfernen.

4. Die restlichen Muscheln vom Sud nehmen, nochmals aufkochen und das Schlagobers einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln wieder hinzugeben und noch weitere 2-3Minuten köcheln lassen. Die gehackte Petersilie über das fertige Gericht streuen.

Tipp