Muscheln in Weißwein

Bei der Zubereitung der Muscheln mit Weißwein auf die frische und Qualität der Muscheln achten. Das geniale Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Bund	Suppengrün
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Fenchelknolle (klein, mit Grün)
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 TL	schwarze Pfefferkörner
250 ml	Weißwein (trocken)
3 kg	Miesmuscheln

Zubereitung

1. Für die **Muscheln in Weißwein** das Suppengrün putzen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob zerhacken. Die Fenchelknolle putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Fenchel Grün abzupfen.

2. Alle Zutaten mit Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einen Kochtopf geben und mit Wein zirka 8-10 Minuten köcheln.

3. Die geputzten Muscheln hinzugeben, Deckel auflegen und etwa 7-10 Minuten kochen. Zwischendurch den Topf ein paarmal kräftig rütteln.

4. Die Miesmuscheln mit dem Sud in eine vorgewärmte Schüssel schütten. Muscheln, die sich beim Kochen nicht geöffnet habe, wegwerfen. Mit Zitronenspalten und frischem Baguette oder Weißbrot servieren.

Tipp

Die Muscheln einzeln unter fließendem Wasser waschen und bürsten. Den Bart abschneiden, offene und zerbrochene Muscheln wegwerfen.