Venusmuscheln in Weißweinsud

Die Venusmuscheln in Weißweinsud bringen einen Hauch von Urlaubsstimmung auf den Tisch. Das mediterrane Rezept ist ein Genuss für Muschel Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1.5 kg	Venusmuscheln
500 ml	Gemüsebrühe
500 ml	Weißwein
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Wacholderbeeren
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 TL	Pfefferkörner
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
3 Zweige	Petersilie (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Venusmuscheln in Weißweinsud** die Gemüsebrühe mit Wein, den fein gehackten Knoblauch, und die gehackte Zwiebeln zum Kochen bringen.

2. Die Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die gut gereinigten Muscheln (geöffnete wegwerfen) in den Weinsud geben und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dabei sollten sich alle Muscheln geöffnet haben, geschlossen entfernen diese sind nicht genießbar.

4. Die Muscheln in der Pfanne oder auf Teller mit Zitronenspalten anrichten, und mit grob gehackter Petersilie servieren.

Tipp

Zu den Venusmuscheln mit Weißweinsud frisches Weißbrot reichen.