

Miesmuscheln in Weinsud

Zutaten: (für 2 – 3 Personen)

2 Kg Miesmuscheln

4 – 5 Karotten

1 Petersilienwurzel

1 Stange Lauch

2 Stangen Sellerie

½ Knolle Fenchel

2 Lorbeerblätter

2 große milde Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

½ - 1 L Gemüsebrühe

1 Flasche Riesling oder Silvaner

3 EL Butter

2 EL Öl

Salz, falls die Brühe ungesalzen ist.

Zubereitung:

Das Gemüse klein würfeln und in einem großen Topf in der Butter und dem Öl 3 – 4 Minuten anbraten. Mit Wein und Brühe angießen und aufkochen lassen. Währenddem die Muscheln waschen und verlesen, beschädigte und geöffnete aussortieren. Muschelbärte abziehen.

Die Muscheln zum Gemüse geben und mitkochen, bis sie alle geöffnet sind. Das dauert nicht allzu lange.

Die Muscheln herausnehmen und nochmals durchschauen ob alle geöffnet sind. Geschlossen gebliebene wegwerfen.

Auf dem Weinsud mit Gemüse servieren. Dazu weißbrot reichen mit Butter oder Tomatenbutter.