

Rezept



Muscheln in würzigem Weißwein-Sud

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel und 3 Knoblauchzehen fein würfeln und in 3 EL Olivenöl glasig dünsten.

300 ml Weißwein zufügen, mit dem Saft von einer Zitrone, 1 ¼ Liter Wasser, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, ½ TL Pfefferkörner und 1 Bund gehackter Petersilie aufkochen.

2 kg Musselia vorbereiten, in dem Sud 2 Minuten garen.

Dazu: Weißbrot und Knoblauch-Mayonaise.

Guten Appetit!