

# Muscheln in Weißweinsauce

## Moules marinières



### Zutaten für 2-3 Personen:

1 kg frische Miesmuscheln  
1 Ecke Butter  
1/2 Gemüsezwiebel  
4-6 Knoblauchzehen  
1 kleine Karotte  
1/2 Stange Lauch  
2 EL Julienne vom Sellerie  
1/4 Bund Petersilie  
1/2 Liter trockener Weißwein  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1/3 TL Chiliflocken  
Baguette

1. Muscheln einzeln unter fließendem Wasser sauber bürsten, Muschelbart mit einem geeigneten Messer entfernen. Beschädigte Muscheln oder solche, die sich beim Bürsten nicht schließen, müssen aussortiert werden.
2. 15 Minuten in kaltes Wasser legen, damit sie sich reinigen.
3. Zwiebel abziehen und fein würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
4. Karotten und Lauch putzen und sehr klein schneiden. Petersilie fein hacken.
5. Zwiebeln in der Butter in einem großen Topf glasig werden lassen. Karotten, Lauch und Knoblauch kurz mitdünsten. Petersilie einstreuen.

Salzen, pfeffern, Chiliflocken zugeben. Mit dem Weißwein aufgießen.

6. Aufkochen lassen. Die Muscheln nochmals mit Wasser abspülen und abgetropft in den Gemüsesud geben. Bei starker Hitze ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Topf gelegentlich rütteln.

7. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren. Die anderen Muscheln mit einem Schaumlöffel herausheben, warm stellen, Sud abseihen und noch etwas einköcheln.

8. Muscheln in Suppentellern mit jeweils etwas Sud servieren.

### Hinweise:

Haben wir sehr gerne in Frankreich gegessen. Das Bild ist aus dem ehemaligen Restaurant Rhumerie am alten Hafen in Saint-Tropez.

Leere Teller für die Muschelschalen und Schälchen mit Zitronensaft zum Säubern der Finger nicht vergessen.

Mit Baguette servieren.

### Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023