



Rheinische Art

Zutaten für 2 Personen:

3 Pfund Muscheln
1 Möhre
1 Petersilienwurzel
1 Stange Porrée
1 Zwiebel
5 Stängel Petersilie mit Blättern
2 Lorbeerblätter
50g Butter
250ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Muscheln in viel kaltem Wasser gründlich waschen, dann nicht geschlossene Muscheln wegwerfen.

Für den Sud das Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden, Petersilienwurzel und Möhre etwa streichholzlang und doppelt so dick. Den Porée mit viel Grün waschen und putzen, dann längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Petersilie waschen.

Das Gemüse in einem Topf mit möglichst großem Durchmesser in der Butter andünsten, alles pfeffern, salzen und eine Prise Zucker dazu, mit dem Weißwein und zusätzlich 250ml Wasser ablöschen, 2 Lorbeerblätter dazu. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Muscheln auf einmal in den Sud schütten, und wenn der Topf zu klein sein sollte, dann kochen Sie die Muscheln lieber in zwei Durchgängen – wenn zu viele übereinander liegen, können sie nicht aufgehen, und sie brauchen Platz dazu. Die Muscheln bei größter Hitzezufuhr und mit geschlossenem Deckel aufkochen, und sobald der Sud richtig durchkocht, gehen die Muscheln auf und sind dann sofort gar, das ist eine Sache von 2 Minuten, sie brauchen wirklich nicht länger gekocht zu werden. Nicht geöffnete Muscheln wegwerfen.