



Miesmuschel in Weißwein

Zutaten für 4 Personen:	
3,5 kg Miesmuscheln	1 Flasche trockener Weißwein
5 Schalotten, 4 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
5 Möhren 1 Fenchel, 1 Sellerie	200 g Schmand
Olivenöl	1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Putzen Sie die Miesmuschel und waschen die mehrmals.
Schneiden Sie Schalotten und Knoblauch in Würfel.

Erhitzen Sie Olivenöl in einem großen Topf, schwitzen Schalotten und Knoblauch an.

Schneiden Sie Möhren, Sellerie und Fenchel in Streifen und geben die mit in den Topf, für einen guten Saucengeschmack müssen die 10 Minuten dünsten und füllen mit trockenem Weiswein und Wasser auf. Würzen Sie den Gemüsesud mit Salz und Pfeffer, einmal probieren, soll schön kräftig schmecken.

Geben Sie die Miesmuschel in den Topf rein und lassen die mit Deckel einmal aufkochen, dann 10 Minuten ziehen.

Richten Sie die gegarten Miesmuscheln in Schüsseln an,
verrühren einen Liter Muschelsud mit dem Schmand und gehackter Petersilie, schmecken noch einmal mit Salz und Pfeffer ab und verteilen die Sauce über den angerichteten Muscheln.