

Miesmuscheln im Weißweinsud

Zutaten für 1 Portion:

400 g Miesmuscheln in der Schale
200 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 EL Butter
1 Prise Zucker
Oregano
Basilikum
Pfeffer
3 EL gehackte Blattpetersilie

Als Beilage:

Stangenweißbrot

Zubereitung:

Für die Miesmuscheln im Weißweinsud werden die Miesmuscheln gewaschen und mit einer Bürste geschruppt. Offene Muscheln aussortieren, sie sind verdorben.

Der Weißwein wird mit Tomatenmark, der durchgepressten Knoblauchzehe und Butter aufgekocht, mit Zucker, Oregano, Basilikum, Pfeffer gewürzt. Dann die guten Miesmuscheln und die gehackte Petersilie dazu gegeben, aufkochen lassen, den Deckel auf den Topf gegeben und 4 Minuten kochen lassen. Muscheln die sich jetzt nicht geöffnet haben aussortieren, sie sind verdorben.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.

