| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 20 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# MOULES AU VIN BLANC



Rezept: Riegger Magazin. Herbst 2019 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Viele Muschel-Fans essen dieses Gericht in Meeresnähe. Vertrauenswürdige Lieferanten bieten heute frische Ware auch in der Schweiz an. Warum nicht mal Moules zuhause essen?

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Karotten | 2 kg | Miesmuscheln |
| 2 | Stangensellerie | 2 dl | Weisswein, trocken |
| 2 | Schalotte | 1 dl | Fischfonds |
| 2 Zehe | Knoblauch | 1 | Lorbeerblatt |
| 1 EL | Olivenöl | 1 | Thymianzweig, gehackter |
| | | 0.5 TL | Salz |

## ZUBEREITUNG

1. Karotten in kleine Würfeli und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden, Schalotten und Knoblauch hacken. Öl erwärmen, Gemüse ca. 3 Min. andämpfen.
2. Muscheln unter fliessendem kaltem Wasser gut waschen, offene Muscheln wegwerfen. Muscheln, Lorbeerblatt und Thymianzweig beigeben, Wein und Fischfonds dazugiessen.
3. Zugedeckt ca. 5 Min. garen, bis sich die Muscheln öffnen, salzen. Geschlossene Muscheln wegwerfen, sie sind ungeniessbar.

TIPP: Dazu passen (getoastetes) Baguette oder Pommes frites.