

„Moules“

Zutaten für 4 Personen

2 kg Miesmuscheln geputzt
1 Stk. Peperoni gelb
6 Stk. Champignons
1 Stk. rote Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Tomaten
50g Petersilie
1 Stk. Chilischote
1 Stängel Zitronengras
3 dl Weisswein
100g Butter
Salz, Pfeffer
Bratöl



Vorbereitung:

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Petersilie waschen, zupfen und fein hacken. Peperoni und Tomaten würfeln, Champignons in feine Scheiben schneiden. Zitronengras längs halbieren.

Zubereitung:

In einem grossen Topf etwas Öl erhitzen, (richtig heiss, wie beim Anbraten) dann die Miesmuscheln begeben und mit einer Holzgabel gut durchrühren (ca. 2 Minuten). Nun Zwiebel, Knoblauch, Zitronengras, Chili (ganz) und das restliche Gemüse darauf geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und sofort mit dem Weisswein ablöschen, einmal umrühren, Butter zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten kochen. Gelegentlich umrühren.

Anrichten:

Die Muscheln in einen tiefen Teller anrichten mit etwas Sud übergossen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Die Muscheln können als Vorspeise oder als Hauptgang mit Pommes frites serviert werden "Moules et frites".

Ä Guete!