






## Miesmuscheln Rheinische Art

 Leicht  15 min  4 Personen

### Zutaten

- 2 kg Miesmuscheln  
Art.-Nr. 80133 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 50 g Butter
- 60 g Zwiebelwürfel
- 150 g Karotte
- 150 g Lauch
- 150 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein, trocken
- 10 g Petersilie, gehackt

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Miesmuscheln unter fließend, kaltem Wasser waschen. Geöffnete Muscheln, die sich auch nicht durch leichtes Klopfen wieder schließen, aussortieren und nicht verwenden.

#### Schritt 02

In einem breiten Topf die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebelwürfel und das fein streifig geschnittene Gemüse darin anschwitzen und den durchgepressten Knoblauch zugeben. Mit dem Weißwein angießen. Miesmuscheln zugeben und 4 Minuten mit Deckel dämpfen, bis sie sich geöffnet haben. Die noch geschlossenen Muscheln wegwerfen.

#### Schritt 03

Muscheln mit Muschelsud in tiefe Teller portionieren und mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen. Dazu geröstetes Weißbrot reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür