






## In 15 Minuten: Miesmuscheln Rheinische Art

 Leicht  15 min  4 Personen

### Zutaten

- 2 kg Miesmuscheln  
Art.-Nr. 80133 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 50 g Butter
- 60 g Zwiebelwürfel
- 150 g Karotte
- 150 g Lauch
- 150 g Knollensellerie
- 100 ml trockener Weißwein
- 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. Mit dem Weißwein angießen.

#### Schritt 03

Miesmuscheln zugeben und 4 Minuten mit Deckel dämpfen, bis sie sich geöffnet haben. Die noch geschlossenen Muscheln wegwerfen.

#### Schritt 04

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