






Miesmuscheln nordische Art

 Mittel  35 min  4 Personen

Zutaten

- 2 kg Miesmuscheln
Art.-Nr. 80133 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Zwiebel
- 2 festkochende Kartoffeln,
groß
- 1 säuerlicher Apfel, groß (z.B.
Braeburn)
- 2 EL Butter
- 100 ml Aquavit
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- Butter zum Bestreichen
- 1 Bund Schnittlauch

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. Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln und Apfel schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Die Würfel in einem großen, breiten Topf mit Butter anschwitzen. Die Muscheln dazu geben und mit Aquavit ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und unter mehrmaligem Rütteln die Miesmuscheln für etwa 8-10 Minuten garen bis sie sich öffnen. Geschlossene Miesmuscheln aussortieren.

Schritt 02

Währenddessen die Petersilie zupfen, waschen, grob hacken und zu den Muscheln geben. Das Schwarzbrot mit Butter bestreichen, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und auf die Brote streuen. Gegarte Miesmuscheln auf tiefe Teller verteilen und das Schwarzbrot dazu reichen.

Veröffentlicht: 2018

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür