



ZUTATEN

Miesmuscheln	1 kg
Sellerie	1 Knolle
Porree/Lauch	1 Stange
Möhren	2 Stück
Petersilie	1 Bund
Zitrone	1/2 Stück
Gemüsebrühe	1 l
Weißwein	350 ml

Salz
Pfeffer

Info: Sollten Muscheln bereits vor dem Kochen geöffnet sein müssen diese entsorgt werden da diese verdorben sind.

Nach dem Kochen sollen Muscheln, die nicht geöffnet sind ebenso entsorgt bzw. nicht verzehrt werden.

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



/uhmami_yt

Melvin & Dustin



Miesmuscheln

nach rheinländischer Art



AUFWAND
1/2 STUNDE



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
2/10

REZEPT

Schritt 1:

Lauch, Möhren und Sellerie mundgerecht würfeln. In den vorgeheizten Topf mit etwas Öl auf mittlerer Stufe anschwitzen.

Schritt 2:

Nachdem das Gemüse angeschwitzt wurde, löschen wir es mit Wein und Gemüsebrühe ab. Nun aufkochen lassen.

Schritt 3:

Muscheln hinzugeben und für ca. 20 Minuten im Sud köcheln lassen. Salz und Pfeffer hinzugeben und zwischendurch umrühren.

Schritt 4:

Wenn die Miesmuscheln geöffnet sind, kann angerichtet werden. Mit etwas Zitrone beträufeln und nach Belieben etwas Petersilie dazu geben.

Guten Appetit!

