



## MOULES A LA MARINIÈRE (MARINIERTE MUSCHELN)

Portionen

2

Zubereitung

20 min.

Dämpfzeit

6 – 8 min.

1,4 kg Miesmuscheln  
2 weiße Zwiebeln, geschält  
2 Knoblauchzehen, geschält  
1 Hand voll Staudensellerie Blätter  
1 kleines Bund krause Petersilie  
2,5 EL Butter  
0,5 L trockenen Weißwein

1. Als erstes die beschädigten Muscheln entfernen. Die Muscheln in einer Schüssel mit kaltem Wasser mehrmals gründlich waschen, anschließend das Wasser abgießen. Diesen Vorgang 2 – 3 Mal wiederholen. Muscheln auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln in feine Streifen und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Staudensellerie und Petersilie fein hacken, beides getrennt voneinander beiseite stellen.
3. Die (28 cm ø Schmorpfanne) erhitzen, die Butter zugeben und zerlassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und darin glasig anschwitzen. Die Staudensellerie Blätter zugeben und kurz mit anschwitzen.
4. Die Temperatur leicht erhöhen, die Muscheln zugeben, mit Pfeffer würzen und dem Weißwein ablöschen. Die Schmorpfanne mit dem Deckel schließen.
5. Die Muscheln (je nach Größe) für ca. 6 – 8 Minuten in der geschlossenen Pfanne dünsten.

6. Die gehackte Petersilie über die Muscheln streuen, mit einem Holzlöffel durchrühren und noch warm in der Pfanne servieren.