

Kochen mit Friedas_Kitchen

Miesmuscheln im Fenchel-Weißwein-Sud

https://meisterkoch.com/pages/rezept-friedas_kitchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 3-4 Personen:

3 kg Miesmuscheln
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Fenchelknolle
1 Bund Petersilie
200 ml Petersilie, gehackt
200 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Die Miesmuscheln abspülen und säubern. Schon geöffnete Muscheln wegwerfen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Fenchel klein würfeln. Butter in einem großen Topf/Bräter mit Deckel erhitzen. Das Gemüse darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Gemüsebrühe und Sahne dazugeben. Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Muscheln in den Sud geben und im geschlossenem Topf bei hoher Hitze die Muscheln 15 Minuten dämpfen lassen. Den Topf dabei ab und zu rütteln. Möglichst nicht den Deckel entfernen, damit der Wasserdampf zirkulieren kann.
4. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben entfernen.
5. Miesmuscheln zusammen mit dem Sud, etwas gehackter Petersilie und einem Baguette servieren.