

Miesmuscheln im Rieslingsud

1500 g Muschel(n) (Miesmuscheln)

1 Bund Suppengrün

1 Liter Wein (Riesling)

1 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Muscheln unter fließendem Wasser bürsten und die Bärte entfernen (geöffnete Muscheln wegwerfen). Mehrmals das Wasser wechseln (verhindert Sand zwischen den Zähnen). Gemüse in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln glasig dünsten. Restliches Gemüse beimischen. Andünsten. Mit 2 Tassen Riesling ablöschen und 10 Minuten kochen lassen. Restlichen Wein dazugeben. Weiter kochen lassen. Nun die Muscheln hinzufügen und etwa 8 Minuten kochen lassen. Den Kochtopf mehrmals hin und her schwenken. Muscheln in eine große Schüssel geben und mit Baguette servieren. (Geschlossene Muscheln wegwerfen!)