

Miesmuscheln, ostfriesische Art

2 kg Muschel(n), Miesmuscheln

1 Bund Suppengrün

1 EL Butter

3 Zwiebel(n)

15 Körner Pfeffer

5 Lorbeerblätter

Salz

¼ Liter Wein, weiß

Zubereitung

Die Muscheln zunächst gründlich waschen und bürsten. Dann einen Sud herstellen aus einem Topf Wasser, dem Weißwein, Suppengrün, den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Klacks Butter, Salz, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern, ¼ Stunde kochen lassen. Schließlich die Muscheln hinzufügen, eventuell noch Wasser zugießen, die Muscheln müssen ganz bedeckt sein und etwa 6 Minuten sprudelnd kochen. Nur die einwandfreien Muscheln öffnen sich beim Kochen, die geschlossenen wegwerfen. Die Muscheln in einer vorgewärmten großen Terrine servieren