

Miesmuscheln in Rotwein/Speck

Zutaten:

für 2 Personen

1 kg Miesmuscheln
Rotwein
Pfeffer
Salz
Brühe
100g Schweinebauchspeck
1 Zwiebel

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Miesmuscheln waschen (Bärte abmachen), in einen hohen Topf geben und mit einer 1/2 Mischung aus Rotwein und Wasser (es darf auch gerne mehr Rotwein als Wasser sein) komplett bedecken! Das Ganze mit Pfeffer, Salz und ein wenig Brühe würzen. Nun kochen lassen, bis die Muscheln schön offen sind.

Ca. 100 g geräucherten Schweinebauchspeck und eine Zwiebel pro kg Muscheln würfeln und gemeinsam in einer Pfanne anbraten.

Den Muschel-Sud abgießen, aber ein bisschen davon aufheben, dann den Speck und die Zwiebel mit dem Fett in den Topf mit den Muscheln geben, Deckel drauf und kräftig schütteln, aber Deckel gut festhalten.

Ein wenig von dem Sud wieder dazugeben und direkt im Topf servieren. Dazu ein französisches Weißbrot und einen Rotwein! Super passt da auch ein Tomatensalat dazu!