

Miesmuscheln in Wein

Zutaten:

für 4 Personen

- 2 kg Muscheln
- 1 Bund Suppengrün
- 2 mittelgroße
Zwiebeln
- 2 kleine Chilischoten
- 1/2 Liter trockener
Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel schwarze
Pfefferkörner
- 3 Pigmentkörner
- Salz



Nachgekocht und fotografiert von
Roland Tiefenbacher aus Syrgenstein

Zubereitung:

1. Die Muscheln in eine große Schüssel schütten und mit kaltem Wasser gut bedeckt 15 bis 20 Minuten stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Suppengemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und achteln. Gemüse mit den Chilischoten in einen großen Topf geben. Einen halben Liter Wasser und den Wein zugießen. Lorbeerblätter und Gewürzkörner zufügen und alles zugedeckt bei starker Hitze aufkochen und bei Mittelhitze zehn Minuten weiterkochen.
3. Die Muscheln in ein Sieb geben. Offene und beschädigte aussortieren. Die übrigen gründlich waschen, dabei das Wasser mehrmals wechseln, bis keine Sandkörner mehr auf dem Schüsselboden zu erkennen sind.
4. Muscheln in den Topf geben, zugedeckt bei Mittelhitze acht bis zehn Minuten kochen, bis sie sich geöffnet haben. Zwischendurch den Topf zwei- bis dreimal rütteln.
5. Muscheln auf vorgewärmte Suppenteller verteilen, dabei die geschlossen gebliebenen Muscheln aussortieren und wegwerfen. Auf jede Portion eine kleine Suppenkelle Sud gießen. Zu den Muscheln mit Butter bestrichene Vollkornbrotstücken reichen. Der Sud wird zuletzt ausgelöffelt.