

Miesmuscheln mit Reis

Zutaten:

für 4 Personen

1 kg Miesmuscheln
300g Langkornreis
1 große Zwiebel, feingeschnitten
250 ml Fischfond
750 ml Wasser
2 Esslöffel Bratbutter
Salz
Pfeffer

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:

Die Muscheln gut putzen und waschen. Im Wasser liegen lassen. Die Zwiebel in der Bratbutter glasig dünsten, Fischfond und Wasser beifügen, würzen und aufkochen lassen. Den Reis und die Muscheln begeben und das Ganze 20 bis 30 Minuten kochen lassen, bis der Reis gar ist.

In Ägypten wird zu diesem Gericht Tomatensauce serviert.