

# Miesmuscheln nach friesischer Art

## Zutaten:

für 2 Personen

1 kg Miesmuscheln  
1 Bund Suppengrün (Porree,  
Sellerie, Möhre, Petersilie)  
2 Zwiebeln, evtl. mehr  
10 Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
1 Spur Salz  
1 Flasche Weisswein  
40g Butter

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

## Zubereitung:

Muscheln gründlich waschen und bürsten. Einen Sud aus den oben angegebenen Zutaten zubereiten. Ca 10 Minuten kochen/ziehen lassen. Danach die Muscheln hinzufügen und mit etwas Wasser auffüllen.

Die Muscheln bei starker Hitze ca. 6 - 10 Minuten kochen. Muscheln mit einer Kelle herausnehmen und heiß auf den Tisch bringen; dazu kann man Vollkornbrot und Bier servieren.