

Moschele op rheinisch – Miesmuscheln rheinische Art

Miesmuscheln stehen auf der Karte vieler Brauhäuser im Rheinland – „Moschele op rheinisch“ eben. Kann man auch super mit mehreren Freunden aus einer großen Schüssel essen: mit leckerem Schwarzbrot, dicker Butter und einem schönen Glas Weißwein.



Zutaten für 2 Personen:

- 2 kg frische Miesmuscheln
- ½ große Zwiebel
- 1 kleines Stück Sellerie
- 2 Möhren
- ½ Stange Lauch (der grüne Teil)
- 50 g Butter
- 2 Zweige Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- ½ TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 150 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2-4 Scheiben Schwarzbrot und Butter nach Belieben

Utensilien:

- Topf mit gut schließendem Deckel

Zubereitung:

- Muscheln sortieren – nur unbeschädigte Muscheln werden zum Waschen in ein kaltes Wasserbad gegeben. Muscheln gut reinigen.
- Hinweis: Muscheln sollten sich schließen, wenn sie gewaschen werden. Bleiben Muscheln beim Waschen offen, sollten sie entsorgt werden. Das Gleiche gilt für Muscheln, die sich beim Kochen nicht öffnen.
- Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
- Suppengemüse putzen, waschen oder schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Das Gemüse mit der Hälfte der Butter in einem größeren Topf andünsten.
- Petersilie, Lorbeerblatt, Piment und Pfeffer sowie sehr wenig Salz zugeben.
- Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.
- Die gewaschenen Muscheln in den Topf geben und kräftig umrühren, damit sich der Sud gut verteilt.
- Mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- Dann kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und die Muscheln rund fünf Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen, dabei gelegentlich kräftig umrühren.

Anrichten:

- Es ist durchaus üblich, die Muscheln direkt im Topf zu servieren. Man kann sie aber auch in eine große Schale umfüllen.
- Die Muschelschalen dienen gemeinhin als „Besteck“ – mit ihnen kann man auch den leckeren Sud aus dem Topf schöpfen.
- Zu den Muscheln schmeckt am besten mit Butter bestrichenes Schwarzbrot.