Miesmuscheln in Biersauce

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:25:09 CEST

Beschreibung

Zutaten
2 kg Miesmuscheln
2 Zwiebeln
2 Stangen Sellerie
2 EL Nussöl
3 Knoblauchzehen
0,5 l Exportbier
150 gr Crème double
1 Bund glatte Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung
Muscheln gründlich waschen, abbürsten, die geöffneten aussortieren. Zwiebeln in Ringe, Selleriestangen in feine Streifen schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Sellerie darin andünsten. Knoblauchdazupressen. Muscheln dazugeben, mit Bier aufgießen und kurz aufkochen, anschließend zugedeckt etwa 6 bis 8 Minuten köcheln lassen, bis sich alle Schalen geöffnet haben. Muscheln aus den Schalen nehmen und warm stellen. Den Sud durch ein Sieb geben und im offenen Topfe etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Crème double unterrühren, weitere 5 Min. kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie in die Sauce streuen und über die Muscheln geben.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	