



## Miesmuscheln Rheinische Art

6 Portionen

3000 g Muscheln  
500 ml trockener Weißwein (Riesling)  
2 Möhren  
1 Stück Petersilienwurzel  
1 kleine Stange Porree  
1 Zwiebel  
3 Stängel Bleichsellerie  
3 Lorbeerblätter  
1-2 TL Pfefferkörner  
8 Wacholderbeeren  
1 gestr. EL Salz

Muscheln bürsten und die Bärte entfernen; Muscheln, die sich nicht schließen, aussortieren  
Möhren und Petersilienwurzel schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden  
Porree in sehr feine Ringe schneiden  
Zwiebel pellen, halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden  
Bleichsellerie in sehr dünne Scheiben schneiden  
Lorbeerblätter, Pfeffer und Wacholderbeeren in ein Kräutersieb geben

Alle Zutaten bis auf die Muscheln in einen ausreichend großen Topf geben und aufkochen. Die Muscheln zugeben, Deckel auflegen und bei kräftiger Hitze ca. 10 Min. kochen. Muscheln auf Teller füllen, etwas vom Sud und dem Gemüse darüber geben und servieren. Geschlossene Muscheln sind nicht genießbar.

Dazu: Vollkornbrot mit Butter oder Weißbrot (Baguette)

Getränk: Bier oder trockener Weißwein (Riesling!!!)