



## Moules à la Bière

4-6 Portionen

1500 g Miesmuscheln

25 g Ingwer

1 Knoblauchzehe

100 g Lauch

50 g Butter

1 Lorbeerblatt

150 ml helles Bier

etwas Salz

- Muscheln entbarten, geöffnete und stark beschädigte Muscheln aussortieren
- Knoblauch pellen und fein würfeln
- Ingwer schälen und fein reiben
- Lauch putzen, in feine Ringeschneiden und waschen

Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Ingwer, Lauch und Lorbeerblatt (frisches Lorbeerblatt etwas zerdrücken) zugeben, ganz leicht salzen und alles kurz anschwitzen. Mit Bier ablöschen, mit aufgelegtem Deckel kurz aufkochen, Muscheln zugeben und sofort wieder den Deckel auflegen. 5-8 Minuten kochen. Mit Dill-Bratkartoffeln und Sauce andalouse servieren.