



Rheinische Kräuter- Mies - Muscheln, überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Winterzeit / Miesmuschelzeit, hier eine schnelle, einfache Zubereitung

Zutaten

- 1200 g frische Miesmuscheln
- Für den Sud:
- 2 Bund glatte Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt (Nach Größe)
- 120 g weiche Butter
- 400 ml weißer, trockener Rheinwein
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 12 schwarze Pfefferkörner, gedrückt
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Muscheln unter fließendem Wasser intensiv säubern, mit einer Bürste abbürsten. Wenn erforderlich "entbarten", die sogenannten Byssusfäden entfernen. Offene Muscheln nicht verwenden, entsorgen.

Schritt3

Die weiche Butter salzen und pfeffern und mit der Petersilie und dem Knoblauch mengen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den Weißwein mit den Gewürzen und den Schalotten zu einem geschmackvollen Sud etwa 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

Dann die Muscheln dazu geben und mit Topfdeckel so lange kochen, bis sie sich öffnen; nicht geöffnete sofort entsorgen.

Schritt7

Mit einer Schaumkelle heraus fangen, etwas abkühlen lassen.

Schritt8

Den oberen Teil entfernen und auf das flache Backblech setzen. Über das Muschelfleisch einen guten Teelöffel der Butter geben und für 3 - 4 min. in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen schieben. (Oberes Drittel)

Schritt9

Die Butter sollte Bläschen werfen, die Muscheln goldgelb überbacken sein.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Kochendheiß zu Tisch geben und dazu knuspriges Baguette reichen.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-kraeuter-mies-muscheln-ueberbacken/>