



MOULES-FRITES – MUSCHELN MIT POMMES

Zutaten:

- 1kg frische Miesmuscheln
- 1 Flasche Dulac Chardonnay von Gourmet Flamand
- 2 Liter Wasser
- 1 Glas Lacroix Gemüfefond (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 3 EL Gourmet Flamand Suppenkräuter
- 1 EL Salz, 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 Bund Dill
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Muscheln ca. 2 Stunden in frisches Wasser legen. Sie spucken letzten Dreck dann regelrecht aus. Danach die „Bärte“ entfernen. In einem großen Topf Wein, Wasser, Gemüfefond zusammen mit den Suppenkräutern, dem Salz, den Pfefferkörnern und dem grob gehackten Dill sowie den grob geschnittenen Zwiebeln und dem grob geschnittenen Knoblauch zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Temperatur etwas herunter stellen und die Muscheln hineinschütten. Jetzt leise köchelnd ca. 10 Minuten garen. Die Muscheln öffnen sich dann. Muscheln, die sich nicht öffnen sind nicht gut, also einfach wegwerfen. Dazu gibt es Pommes-Frites mit dem Original Pommes-Frites Gewürzsalz von Gourmet Flamand, Mayonnaise, Knoblauchsauce, etc.!

Alles wird mit der Hand gegessen, dazu einen schönen, kühlen Weißwein. Am besten den Wein, mit dem die Muscheln auch gekocht wurden.