



MIESMUSCHELN Á LA GOURMET FLAMAND

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
- 3 Möhren
- 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 sowie den grob geschnittenen Zwiebeln und dem grob geschnittenen Knoblauch zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit ca. 10 Minuten sprudelnd kochen, dann vom Herd nehmen. Jetzt die Muscheln in den Topf schütten und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten ziehen lassen bis sie gar sind. Die Muscheln öffnen sich dann. Muscheln, die sich nicht öffnen sind nicht gut, also einfach wegwerfen. Dazu kann man Pommes-Frites mit dem Original Pommes-Frites Gewürzsalz von Gourmet Flamand, Mayonnaise, Knoblauchsauce, etc. reichen.

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