

Miesmuscheln in Weissweinsud

Zutaten fuer 2 Personen:

1 kg Miesmuscheln, 1 Stange Staudensellerie, 1/2 Schalotte,
1 kleine Moehre, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Blattpetersilie, 1
Lorbeerblatt, 5 Pfefferkoerner, 1/4 l Weisswein, 1/4 l
Wasser

Die Muscheln unter kaltem Wasser abscrubben und den Bart
entfernen. Geoeffnete Muscheln gleich wegwerfen. Moehre und
Sellerie in Scheibchen schneiden, die Schalotte schaelen.
Zusammen mit Weisswein, Wasser, Thymian, Petersilie,
Lorbeerblatt und Pfefferkoernern 10 Minuten kochen. Dann die
Muscheln zugeben und im geschlossenen Suppentopf bei starker
Hitze in wenigen Minuten garen. Den Topf dabei immer wieder
schuetteln. Die Muscheln sind gar, wenn sie sich geoeffnet
haben (geschlossene Muscheln wegwerfen). Guten Appetit!

Les Moules Marinière

pour 6 personnes: 3 lt. de moules, 1 bouquet garni, du poivre en grains, ¼ lt.
de vin blanc sec, 1 oignon

Gratter 3 lt. de moules, les laver à grande eau, puis les égoutter (abtropfen).
Les mettre dans un faitout avec un bouquet garni (laurier, thym, romarin,
persil), quelques grains de poivre et ¼ lt. de vin blanc sec. Ajouter un oignon
haché. Démarrer la cuisson à feu doux, puis à feu vif en remnant 2 ou 3 fois
afin que les moules s'imprègnent du jus de cuisson. Servir les moules dès
qu'elles sont ouvertes, et se détachent des coquilles (les moules cuites à
l'acance rétrécissent (ziehen sich zusammen) et durcissent dans leur coquilles.