# Miesmuscheln „Bretagne“



Zutaten für 5 Personen:

| | | |
|---|---|---|
| 3 | kg | Miesmuscheln, FRISCH |
| 40 | g | Butter |
| 200 | g | Speck, in feine Streifen |
| 120 | g | Schalotten, in feine Scheiben |
| 250 | ml | Cidre, herb |
| 150 | ml | Rahm |
| 1 | Bund | Petersilie, gehackt |
| | | Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle |

Herstellung:

1. Muscheln gut putzen und Bart entfernen.
2. Speck in der Butter angehen lassen.
3. Schalotten dazu geben und ca. 2 Minuten bei mäßiger Hitze anbraten.
4. Mit dem Apfelwein ablöschen, mit Rahm auffüllen und aufkochen lassen.
5. Fond mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Die Muscheln in Topf, den Deckel darauf geben, aufkochen und dann ca. 3 Minuten schwach köcheln lassen.
7. Den Topf gelegentlich schüttelnd so dass sich die Hitze gleichmäßig verteilt.
8. Die frischgehackte Petersilie unter die Muscheln mischen.
9. In einem geeigneten Geschirr anrichten.

Hinweis:

- Muscheln haben ein schnell verderbbares Eiweiß das zu einer Lebensmittelvergiftung füren kann.
- Daher sollten sie, die offen Muscheln beim Putzen aussortieren – sie sind tot.
- Die nach dem Garen noch verschlossenen Muscheln nicht essen.