

Muscheln in Tomatensoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 kg Miesmuscheln, 2 l Brühe, 0,5 Flasche Wein, 1 Esslöffel Ingwer gemahlen, 7 Zwiebeln, 10 Zehen Knoblauch, je 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Esslöffel Cayennepfeffer o. Chili, 1 kg Tomaten, je 200 ml Weißwein u. Brühe, je 1 Bund frischer Basilikum, Oregano, 50 ml Balsamico-Essig.

Die Vorbereitungen:

Pro Person werden ca. 1 Kg Muscheln berechnet.

Muscheln vom Bart befreien u. unter kalten Wasser abbürsten

Wichtig: Muscheln müssen sich dabei schließen, sonst sind sie ungenießbar!

Die Zubereitung:

Aus der Brühe, 5 Zwiebeln, Ingwer, Cayenne, Salz, Pfeffer, Paprika u. 5 Zehen Knoblauch einen Sud aufkochen. Die Muscheln in den leicht köchelnden Sud geben u. ein paar Minuten ziehen lassen.

Wichtig: Die Muscheln müssen sich nun öffnen, sonst sind sie ungenießbar!

Für die Tomatensoße:

Tomaten heiß überbrühen, Haut abziehen in kleine Stücke schneiden. 2 Zwiebeln in etwas Butter glasig dünsten, den Knoblauch u. die Tomaten dazugeben u. kurz anschwitzen lassen. Mit Brühe, Weißwein u. Balsamico ablöschen u. einköcheln lassen. Die Kräuter dazu u. mit den Gewürzen u. etwas Zucker abschmecken. Über die Muscheln geben u. mit

Weißbrot u. Knoblauchbutter servieren.