

Miesmuscheln nach Luxemburger Art



Isst man typischerweise im Winter zur Muschelzeit.

Zubereitung

1 Muscheln ins kalte Wasser legen und die beschädigten wegwerfen. 10 Minuten stehen lassen, damit sie sauber werden und 2 bis 3 mal das Wasser wechseln. Ist etwas zeitaufwendiger, dafür sind sie nachher nicht sandig.

2 In der Zwischenzeit die Zwiebel, den Knoblauch und das Gemüse putzen und kleinschnibbeln.

3 Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten, das kleingeschnittene Suppengemüse hinzufügen. $\frac{1}{4}$ des Weißweins auf das Gemüse gießen und 15 Minuten weich dünsten. Den kleingeschnittenen Knoblauch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

4 Den Herd auf die höchste Stufe stellen, die Muscheln in die kochende Gemüsemasse werfen und den Rest des Weines dazugießen. Den Topfdeckel fest verschließen. Den Topf alle 2 Minuten kräftig rotieren, damit die unteren Muscheln nach oben wandern (mir persönlich ist der Topf zu schwer, dann tut es auch ein gründliches Umrühren mit einem großen Holzlöffel).

Zutaten

3 Personen

3 kg Miesmuscheln
500 g Suppengemüse
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Flasche Riesling
200 g Sahne
50 g Butter
Salz, Pfeffer
1 klitzekleine Prise Chilipulver
nach Belieben eventuell
kleingeschnittene Petersilie



Zubereitungszeit
Vorbereitung:
circa 30 Minuten,
Kochzeit:
circa 10 Minuten



Luxemburg: Miesmuscheln nach Luxemburger Art

5 Nach circa 10 Minuten sind die Muscheln alle offen. Die Sahne dazugießen und nochmal 2 Minuten kochen lassen. Nach Belieben eventuell feingehackte Petersilie darüber

streuen und die Muscheln in einem Suppenteller portionsweise servieren. Die Muscheln, die jetzt noch geschlossen sind, bitte wegwerfen.

Dazu passt gut

... **als Beilage:** In Luxemburg isst man die Muscheln mit Pommes frites, alternativ Baguette.

... **als Getränk:** Ein leckeres Glas Weißwein.

Luxemburg

Zu den sechs Gründungsmitgliedern der Europäischen Gemeinschaft für Kohle und Stahl im Jahr 1951 gehörte neben Belgien, Deutschland, Frankreich, Italien und den Niederlanden auch Luxemburg. Das 2019 nach dem Bruttoinlandsprodukt pro Kopf reichste Land der Welt kombiniert kulinarisch die gutbürgerliche deutsche Küche mit der Aufwändigkeit der feinen französischen Küche. Als Nationalgericht gilt *Judd mat Gaardebounen*, geräucherter Schweinenacken mit grünen Bohnen und Kartoffeln. Weitere Spezialitäten der luxemburgischen Küche sind Bouneschlupp, Suppe aus grünen Bohnen, sowie Kachkéis, Luxemburger Kochkäse.



Das Kochteam

Germaine Richter-Klees und Peter Richter

Mein Geheimtipp, damit's gelingt: den *Küchenwein* nicht vergessen :)



Gudden Appetit!

Guten Appetit!