

Miesmuscheln Asiatisch

Zutaten für 4 Personen:

4kg	Miesmuscheln
1 Stange	Porree
2	Möhren
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
2 Stangen	Zitronengras
2 EL	Currypulver
2 EL	geschnittenen Koriander
2 EL	Öl
1 l	Brühe
100ml	Weißwein
Salz	

Zubereitung

Das Gemüse ganz normal putzen und Porree in Streifen schneiden. Die Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Gemüse waschen und zusammen mit den Zwiebelringen und dem Curry darin anschwitzen. Die Brühe und den Weißwein dazu gießen und mit den Gewürzen würzen. Zitronengras anbrechen und zusammen mit dem Koriander dazugeben. Ca. 5 Min. kochen lassen.

Die Muscheln in den Gemüsesud geben und solange darin kochen, bis sie sich öffnen. Den Topf dabei gelegentlich rütteln, damit die Muscheln auch alle gleichmäßig gar werden.

Dazu frisches Baguette reichen.