

**Samstagsrezept von Dirk Hoffmann, Muschelhaus  
"Benders Marie"  
29. Dezember 2007**



## **Muscheln nach französischer Art**

### **Zutaten**

1 kg	Muscheln
1	Metzgerzwiebel
0,2 l	trockenen Weißwein
0,2 l	Wasser
5	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
	einen ordentlichen Stich Butter

### **Zubereitung**

Die Zutaten im siedenden Wasser und dem Wein ansetzen – nicht in kochendes Wasser, da sich die Muscheln sonst verschließen würden. Das Ganze dann etwa fünf Minuten lang kochen lassen. Die Muscheln sind servierfertig, wenn sie sich allein aus ihrer Schale lösen.

Dazu empfehlen wir als Beilage Baguette mit Butter oder traditionellerweise Schwarzbrot mit Butter. Zum Trinken empfiehlt sich ein trockener Weißwein. Passend wäre derselbe, den man zur Zubereitung genutzt hat. Oder ein einfaches Alt.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!