



Muscheln belgische Art

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4-6 Portionen

2 kg	Miesmuscheln	2	Knoblauchzehen, gepresst
3	Schalotten, fein gehackt	2 EL	Butter
1 Bund	Petersilie	4 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt	100 ml	Weißwein
50 ml	Wermut	100 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Miesmuscheln sorgfältig unter kaltem Wasser waschen. Geöffnete Muscheln, die sich nicht schließen, wenn man sanft drauf drückt, wegwerfen. Restlichen Muscheln sauber putzen.
2. Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Schalotten, Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt in die Pfanne geben und kurz anschwitzen.
3. Dann die Muscheln hinzufügen und mit Wein und Wermut ablöschen. Muscheln 4 - 7 Minuten bei hoher Hitze zugedeckt dünsten, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.
4. Thymian und Lorbeerblatt aus der Pfanne nehmen. Die Sahne und die gehackte Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kurz umrühren und vom Herd nehmen. Die Muscheln mit Pommes Frites und Mayonnaise servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **37 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an - es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN