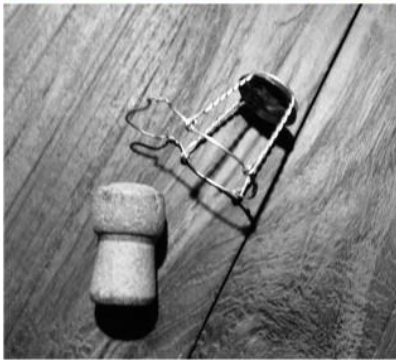


Moules à la Gueuze Lambic



Zutaten (4 Personen):

- 1.5-2 kg Miesmuscheln
- Butter zum Andünsten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 kleine Petersilienwurzel, geschält, in Julienne-Streifen
- 1 Rüebli, in Julienne-Streifen
- 1 kleine Lauchstange, in feine Ringe geschnitten
- 1 EL getrockneter Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Stiele von der Petersilie (ohne Blätter)
- 1 kleine Flasche Gueuze (Bier)
- Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer
- FrISCHE, gehackte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Muscheln unter fließendem Wasser waschen und den "Bart" entfernen. Beschädigte Muscheln wegwerfen.
2. Gemüse, Thymian, Petersilienstiele, Knoblauch und Lorbeerblatt in reichlich Butter in einem hohen Topf circa 10 Minuten andünsten.
3. Muscheln hinzufügen und zugedeckt bei hoher Hitze 5 -6 Minuten garen. Ab und zu am Topf rütteln. Mit Bier ablöschen, und nochmals 8-10 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.
5. Muscheln, die sich während des Kochens nicht geöffnet haben, wegwerfen. Das Gericht mit reichlich Sud und Peterli servieren.

Dazu passt: Natürlich Pommes oder etwas Baguette tut's für mich auch. Als Getränk eignet sich das Gueuze.

