

Muschel-Rezepte

September Oktober November Dezember Januar Februar März April

Mossel-Recepten

september oktober november december januari februari maart april

Mussels-Recipes

september october november december january february march april

Verraten Sie uns,
wie es Ihnen geschmeckt hat?
Wir freuen uns über eine
persönliche Nachricht oder einen
Eintrag in das Gästebuch auf
unserer Webseite oder Facebook.

info@peoos.eu

www.peoos.eu



2
Personen



Ferienunterkünfte
Vakantiewoningen
Holiday Homes

www.peoos.eu

Miesmuscheln: ganz einfach

- 2 kg Miesmuscheln
- 250 ml Wein, weiß, trocken
- 1 Beutel Suppengemüse
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Weißbrot
- 1 EL Butter
- 250 ml Wasser

Die Muscheln gründlich unter kaltem Wasser waschen, die Härte entfernen und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen. Die Butter in einem Topf erhitzen und das fertig geschnittene Suppengemüse darin andünsten. Mit Wein und Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln dazugeben und ca. 5 Minuten bei starker Hitze zugedeckt kochen lassen. Die geschlossenen Muscheln werden aussortiert, sie sind unter Umständen verdorben. Die Muscheln zusammen mit dem Sud in tiefe Teller geben und mit dem Brot servieren. Eventuell passt da eine Knoblauchmayonaise dazu.



Steamed Mussels

- 4 pounds mussels
- 2 tbsp olive oil
- 2 finely chopped shallots
- 5 cloves garlic
- 1 tbsp dried thyme
- 1 tbsp lemon juice
- 3 cups chicken broth
- 2 tbsp butter
- salt
- 1 tsp red pepper flakes

Muscheln in Tomatensauce

- 2 kg Muscheln
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 rote Zwiebeln
- 300 ml trockener Weißwein
- 2 EL Olivenöl und 2 EL Butter
- 200 g Lauch oder 4 Lauchzwiebeln
- 400 g passierte Tomaten
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz und Pfeffer

Discard broken shells and clean the mussels thoroughly under running water. Sauté garlic, thyme, and shallots in oil in a 6 quart stockpot and add mussels. Mix in lemon juice and chicken broth and give a quick mix. Mix in red pepper flakes, cover the vessel and steam the mixture until mussels are open. Add salt, and butter, cover again, and steam until mussels soften. Adjust seasoning. Serve hot.

Zwiebeln und Lauch fein würfeln und in einem Bräter in Olivenöl und Butter anschwitzen. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und sobald die Zwiebeln glasig sind dazugeben. Tomatenpüree, Tomatenmark und Weißwein dazugeben. Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Bräter wieder auf den Herd geben und dann alles köcheln lassen. Muscheln in Wasser sauber machen, dabei offene oder kaputte Muscheln aussortieren. Muscheln im Sud 5 Minuten kochen lassen. Danach werden die Muscheln durchgerührt, sodass oben liegende Muscheln nach unten gelangen und weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen. Die Muscheln mit dem Sud auf die Teller geben, mit etwas frischer Petersilie bestreuen und servieren.

Basisrecept voor gekookte mosselen

- 2 kg verse mosselen
- 1 middelgrote ui
- 1 winterpeen
- 2 stengels bleekselderij
- 10 g verse peterselie
- 1½ el traditionele olijfolie
- 1 gedroogde laurierblaadjes
- 250 ml droge witte wijn

Was de mosselen grondig in een bak met koud stromend water. Verwijder de kapotte schelpen. Snijd de ui in halve ringen. Schil de wortel met de dunschiller en snijd in plakken van ½ cm. Snijd de bleekselderij in boogjes en de peterselie fijn. Verhit de olie in een grote pan. Voeg de groente, peterselie en laurier toe en fruit 3 min. Blus af met de witte wijn en voeg de mosselen toe. Kook de mosselen met de deksel op de pan in 5-8 min. op hoog vuur gaar. Schud de pan regelmatig om. Breng op smaak met peper en eventueel zout.



Mussels In Spicy Tomato Gravy

Allow cumin seeds to splutter in heated cooking oil. Add ginger garlic paste and sauté for a minute. Toss in onions and green chilies and sauté until onions turn dark brown. Add tomatoes, cover, and cook until tomatoes turn soft. Add mussels and cook until mussels become soft. Add salt to taste. Simmer for a minute more. Sprinkle garam masala and coriander leaves and give a quick mix. Serve hot atop rice.

- ½ kg mussels
- ½ cup finely sliced onions
- 2 tsp ginger garlic paste
- 4 finely chopped green chillies
- 1 tsp cumin seeds
- 1 cup finely chopped tomatoes
- 1 tsp garam masala
- 1 tbsp coriander leaves
- 2 tbsp cooking oil
- salt

