

## *Muscheln Seemannsart*

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Miesmuscheln  
4 Knoblauchzehen  
1 großes Bund Petersilie  
6 EL Olivenöl  
125 gr. trockener Weißwein  
1 Prise Oregano  
1 Prise Peperoncino (kleine scharfe Chilischote)  
Salz, Pfeffer  
4 Scheiben Weißbrot

Zubereitung:

Die Muscheln unter kaltem Wasser evtl. bürsten, waschen. Geöffnete Muscheln entsorgen. 3 Knoblauchzehen schälen und mit der Petersilie fein hacken. In einem großen Topf das Öl erhitzen, Knoblauch und die Hälfte der Petersilie bei schwacher Hitze 5 Min. anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Oregano, Peperoncino und Salz würzen. Die Muscheln in diesem Sud zugedeckt bei starker Hitze ca. 5 Min. dämpfen. Zwischendurch den Topf kräftig rütteln. Danach sollten alle Muschelschalen geöffnet sein (ungeöffnete Muscheln entfernen)

In der Zwischenzeit das Brot toasten und kräftig mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Die Muscheln samt Sud in Suppentellern verteilen, mit der restlichen Petersilie bestreuen und mit dem Toast servieren. Eine Pfeffermühle zum Nachwürzen und leere Teller für die Schalen bereitstellen.

Man kann auch noch Zwiebeln, Tomatenstücke und Möhren mitschmoren, dann wird es eine **Italienische Art**.

Die Muscheln **Rheinische Art** werden in einem Sud mit Suppengemüse (Porree, Möhren, Blumenkohl, Sellerie und Petersilie) gegart.