

## Muscheln im Weisweinfond



### Zutaten:

1kg Miesmuscheln  
4 Schalotten, 1 Bund Frühlingslauch, 4 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter, 1 Thymianzweig  
Olivenöl  
Weisswein  
schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Miesmuscheln für zwei Personen waschen und entbarten. Schalotten und den Bund Frühlingslauch in Ringe schneiden.  
Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und zusammen mit Lorbeerblättern, schw. Pfefferkörnern und Thymianzweig in Olivenöl andünsten. Mit einem 1/1 Gemisch aus Weisswein und Wasser ablöschen und zum kochen bringen.

Muscheln im Fond garen und sofort incl. Fond anrichten.

Beigabe Schwarzbrot mit Butter. Hierzu passt ein fruchtiger Weisswein.