

**Miesmuscheln in Weisswein****Zutaten (für 4 Portionen):**

2 kg geputzte Miesmuscheln  
Salz  
5 Zwiebeln  
2 rote Peperoni  
3 Lorbeerblätter  
4 EL Olivenöl  
Zesten von 1 Zitrone  
1/2 l trockener, fruchtiger Weisswein  
Pfeffer

**Zubereitung:**

Muscheln in einer grossen Schüssel in kaltem Salzwasser 30 Min. wässern. Die Zwiebeln schälen und in 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Peperoni waschen, vierteln und in 1/2 cm grosse Würfel schneiden. Die Lorbeerblätter mehrfach einschneiden. Muschel vorsortieren: beschädigte Exemplare und solche, die sich auf Druck nicht schliessen, aussortieren. Nur geschlossene Muscheln verwenden! Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebelringe und Peperoniwürfel darin unter Rühren 3 Min. dünsten, Muscheln, Lorbeer und Zitronenzesten zugeben. Wein zugliessen und aufkochen, salzen und pfeffern. Zugedeckt 5-10 Min. kochen lassen, Topf dabei gelegentlich rütteln, damit die Muscheln gemischt werden. Muscheln, die nach dem Kochen geschlossen sind, aussortieren, sie sind ungeniessbar.

**Bücher zum Thema:**

«Kochen mit Wein» von Ch. Hlatky, Leopold Stocker Verlag  
«Au vin» von B. F. Sinhuber, D. Zehentmayr, edition q im Quintessenz Verlag

(Redaktion/Moderation: Patrick Zbinden)

Kochen mit Patrick Zbinden, Freitag, 07. Oktober 2005, 11.10-11.30 h, DRS3