



CHEFKOCH.DE

Muscheln karibische Art

Muscheln vorbereiten. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, Blätter grob hacken. Chilischoten putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen, Fruchtfleisch quer in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in Ringe teilen, Knoblauchzehen halbieren.

In einen sehr großen Topf (besser in 2 gr. Töpfe) Zwiebeln, Knoblauch und Chili in heißem Öl glasig dünsten und mit Chili- und Currypulver bestäuben. Die Muscheln zugeben, Ananassaft, Kokosmilch und 1/4 l Wasser angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Den Topf dabei öfter rütteln. Muscheln aus dem Sud heben. Sud bei starker Hitze 5 Minuten einköcheln lassen. Koriander unterheben und Sud mit Limettensaft abschmecken. Mit den Muscheln servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

- 6 kg Muschel(n) (Miesmuscheln)
- ½ Bund Koriandergrün (ersatzw. Petersilie)
- 1 Chilischote(n), frische rote
- 2 große Zwiebel(n)
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 2 EL Öl
- ¼ TL Chilipulver
- ½ TL Curry (Madras-Curry)
- 250 ml Ananassaft, ungesüßt
- 1 Dose/n Kokosmilch, ungesüßt, 330 ml
- 2 EL Limettensaft

Verfasser: Bäuerin2002

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /