

# DECHANT

SEIT 1863



## Muscheln á la Fischladen

### Stammhaus

Hauptstr. 20 Sarnberg  
08151-12106

### Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)

### Zutaten

(für 4 Personen)

4 kg Muscheln  
Olivenöl

5 Knoblauchzehen  
(ausgepresst)

2 Zwiebeln  
(in feine Würfel)

Salz  
Sambal Olek

### Zubereitung

Die Muscheln für 10 Minuten in kaltes, leicht gesalzenes Wasser geben.

Ca. 2 cm hoch Olivenöl (in einem ausreichend großen Topf) mit dem Knoblauch und den Zwiebeln erhitzen.

Die Muscheln in das heiße Öl geben.

Mit einem Deckel verschließen und ca. 6-8 Minuten dämpfen (Um die

Garzeit zu verkürzen, nimmt man nicht mehr als 2 kg Muscheln auf einmal. Die zweite Hälfte kann man anschließend in dem vorhandenen Sud dämpfen.)

Durch das, in den Muscheln enthaltene Salzwasser, entsteht ein schmackhafter Sud.

#### TIPP:

Wer es gerne etwas pikanter möchte, kann zu dem Öl noch 1-2 Eßl. Sambal Olek zugeben.

Viel Spaß beim Muschelessen wünscht Ihnen Ihr  
Dechants Fischladen Team