

DECHANT

SEIT 1863



Muscheln á la Fischladen

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

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