



Rezept

Millas Muscheln

Rezept Bild



Zutaten

Für 3 Personen:

- 2 Kilo Muscheln
- 2 Gemüsezwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- Olivenoel
- Eingelegte Peperoncini
- Tabasco
- 6 Baguette

Zubereitung

Vorbereitung:

Muscheln 2 Stunden bei fließendem Wasser wässern. Zu Beginn 2 Suppenlöffel Salz hinzugeben.

2 grosse Zwiebeln und 6 Knoblauchzehen in Olivenöl anschwitzen.

In Öl eingelegte Peperoncini hinzugeben. Scharfer portugiesischer oder spanischer Chorizo zugeben.

Muscheln hinzugeben und mit Weisswein ablöschen.

30 Min kochen und auf Wunsch mit Tabasco abschmecken.

Mit frischem Ofenbaguette servieren.

Tipps und Tricks

Auf Wunsch kann man auch Curry anschwitzen. Gewöhnlich gibt es dann 1 Portion mit und eine Portion ohne Curry.

Fazit

SENSATIONELL.....Muscheln i Portugal oder eben bei Milla!

Tags

[PortuBra](#) [Muscheln](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Original Milla](#)

Rezeptfotos

