



Rezept

Muscheln Gegrillt (PRT)

Rezept Bild



Zutaten

- Miesmuscheln
- Olivenöl
- Weisswein
- Knoblauch
- Petersilie
- Speckwürfel

Zubereitung

Muscheln wie im Originalmenu beschrieben in Olivenöl, Weisswein, Zwiebeln und Knoblauch kochen.(Salz & Pfeffer)

Anschliessend abkühlen lassen.

Butter mit Petersilie, Knoblauch, Salz & Pfeffer vermengen.

Muscheln vom Deckel trennen und das Muschelfleisch mit den Butter bestreichen.

Anschliessend, bei 250°C gratinieren.

Tipps und Tricks

Tipp 1: Anschliessend geriebenes altes Brot darüberstreuen. Das Brot saugt anschliessend den Butter und den Geschmack der Muschel auf.

Tipp 1.1.....statt Brot, Speckwürfel verwenden !!!!! (siehe Photo)

Tipp 2: in jede Muschel, ein Stück Zwiebel vom Sud begeben. (Arbeitsaufwand, aber es lohnt sich. :))

Fazit

Menu erinnert an den alten Blattnerhof, wo dieses Gericht PRIVAT vom portugiesischen Personal (Corretti & Isajas) gereicht wurde.

Tags

[Meer](#) [Meeresfrüchte](#) [Muscheln](#) [PortuBra](#)

Originalrezept

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

Variante

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

Rezeptvideos

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