Muscheln in Bier-Sauce

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

450 g Miesmuscheln **von Escal**
2 EL Öl
2 Schalotten fein gewürfelt
150 ml helles Bier (alternativ alkoholfreies Bier)
150 g Crème fraîche
1 EL Dijonsenf
etwas Pfeffer
1 EL glatte Petersilie gehackt

Zubereitung:

1. Die Miesmuscheln in einem Sieb bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen, unter Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

2. Öl in eine Pfanne geben, die Schalottenwürfel kurz andünsten, Muscheln und Bier zugeben, garen und einkochen lassen.

3. Crème fraiche und Senf verrühren, in den Muschelsud geben.

4. Mit Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen.

5. Tipp: Servieren Sie dazu Bratkartoffeln.