



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Moules à la marinière**

\*\*\*\*\*

**Quiche**

\*\*\*\*\*

**Chateaubriand an Sauce Bordelaise**

\*\*\*\*\*

**Crêpes Suzette**

Zutaten:

Zubereitung:

**Moules à la marinière**

2 Stk.	Schalotten
200 ml	trockener Weisswein
2 Stk.	Thymianzweige
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Lorbeerblatt
60 g	Butter
2 kg	Miesmuscheln
2 EL	glattblättrige Petersilie Salz, Pfeffer

Schalotten schälen und fein hacken, dann mit dem Wein, dem Bouquet garni (Thymian, Petersilie, Lorbeerblatt) und 20 g Butter in einem grossen Topf aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen.

Muscheln dazugeben und mit Pfeffer würzen. Bei hoher Hitze zwei Minuten zugedeckt kochen. Topf schütteln. Herd abstellen. Drei weitere Minuten zugedeckt lassen.

Muscheln mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und in einer mit Alufolie zugedeckten Schüssel warm halten. Kochflüssigkeit absieben und erneut aufkochen. Während zwei Minuten reduzieren lassen. Die restliche Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Muscheln giessen.