



BONIC DEL SUD

MIESMUSCHELN NACH MALLORQUINISCHER ART

BESCHREIBUNG:

Miesmuscheln nach mallorquinischer Art!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 kg frische Miesmuscheln, abgebürstet
und Bärte entfernt

6 EL Natives Olivenöl Extra

2 Zwiebeln, gehackt

4 schwarze Knoblauchzehen, fein gehackt

4 große reife Tomaten, gehäutet, entkernt
und fein gehackt

1 Lorbeerblatt

1-2 EL Brandy

1 TL Aji-Chiliflocken Gewürz süß oder
pikant

Meersalz

Pfeffer

1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
frisches Brot zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Alle beschädigten Muscheln aussortieren, auch jene, die sich geöffnet haben und beim Antippen nicht mehr schließen.
- Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln und Knoblauch bei geringer Hitze 5 Min. unter gelegentlichem Rühren andünsten. Tomaten und Lorbeerblatt zufügen und ebenfalls unter gelegentlichem Rühren weitere 5 Min. dünsten.
- Brandy und Aji-Chiliflocken zugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf hohe Stufe schalten, die Muscheln hineingeben, abdecken und 5 Min. kochen, bis sich die Schalen geöffnet haben. Gelegentlich am Topf rütteln. Das Lorbeerblatt und alle noch geschlossenen Muscheln aussortieren. Die Muscheln in eine angewärmte Schale geben und mit dem Garsud beträufeln. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit frischem Brot servieren.

