



MIESMUSCHELN AUF KARIBISCHE ART

Zutaten:

1kg Miesmuscheln
½ Bund glatte Petersilie
1 Chilischote
2 große Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
¼ TL Chilipulver
½ TL Curry Madras
250ml Ananassaft
1 Dose (330ml) Kokosmilch
2 EL Limettensaft
1 l Gemüsefond

Zubereitung:

Die Muscheln ca. 2 Stunden wässern, damit sie sich von Sand etc. befreien können. In einem großen Topf die Flüssigkeiten und die anderen Zutaten vermischen und aufkochen. Etwa 5 Minuten stark kochen lassen, dann vom Feuer nehmen und die Muscheln hineingeben. Ohne weitere Hitzezufuhr für etwa 20 Minuten darin ziehen lassen. Die Muscheln aus dem Sud nehmen und servieren. Muscheln die sich nicht öffnen, herausnehmen und wegwerfen!