

# RIESLINGMUSCHELN VOM GRILL

## Rieslingmuscheln vom Grill

„Blog den Suchbegriff“ ist das aktuelle Event auf Feed me up before you go-go. Es gibt viele schräge Suchbegriffe, aber einer den ich auch umsetzen wollte war „Miesmuscheln vom Grill“. Man kann so ziemlich alles auf den Grill werfen – aber Muscheln? Ja, Muscheln! Also habe ich mich auf die Suche gemacht und die passende Inspiration im Magazin von Casando, einem Onlineshop für Grillzubehör, gefunden. Eigentlich wird empfohlen die Muscheln im Wok auf dem Grill zuzubereiten, aber mangels Grill-Wok habe ich meinen kleinen Alubräter verwendet. Es gibt ohnehin so einiges an Grillzubehör was mir noch fehlt – aber als nächstes ist wohl erstmal der Pizzastein an der Reihe. Ich schweife ab – zurück zu den Muscheln. Für mich gehen Muscheln Hand in Hand mit Möhrchen und Knoblauch. Dazu etwas Brot, mehr braucht man nicht!



### Zutaten für 2 Personen:

1kg Miesmuscheln

3 Karotten

3 Stangen Staudensellerie

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

500ml Weißwein, z.B.Riesling

1 Chili

25g Butter

etwas Salz

### Zubereitung:

Möhrchen, Zwiebeln und Staudensellerie schälen und alles sehr klein schneiden. Mit einem Flöckchen Butter in den Wok oder Bräter geben und auf den stark aufgeheizten Grill stellen. Direkte Hitze und volle Power sind nötig.



Wenn das Gemüse angeschwitzt ist kommt die fein gehackte Chili und die Muscheln dazu. Den Wein aufgießen, salzen und den Grill schließen. Wer keinen Kugelgrill verwendet deckt den Bräter einfach mit Alufolie ab, das erfüllt auch seinen Zweck.



5-8 Minuten grillen – dann sollten sich die Muscheln geöffnet haben. Nicht geöffnete Muscheln werden aussortiert, der Rest auf tiefen Tellern angerichtet. Etwas Brot kurz auf dem Grill anrösten und zusammen mit den Muscheln servieren.



Mal etwas Anderes!

Eingereicht für das Event:

