Föhrer Muscheln "Nordmannsart"

Für 4 Personen

Zutaten:

3-4 kg frische Föhrer Muscheln, 5 Zwiebeln,1/2 l trockener Weißwein, 1/2 TL Kümmel, 5 EL Margarine, 4 cl Aquavit, 1 Töpfchen Schmand, 5 Wacholderbeeren, Pfeffer, Zucker, Salz

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der heißen Margarine glasig schmoren.
2. Mit dem Wein ablöschen und kurz aufkochen.
3. Kümmel und Wacholderbeeren zufügen und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen.
4. Die Muscheln hineingeben und bei verstärkter Hitze kochen lassen, bis sich die Schalen geöffnet haben.
5. Die Muscheln direkt im Föhrer-Muschel-Topf servieren und den Sud abkippen oder mit einer Schaumkelle in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen.
6. Den Sud mit dem Schmand etwas glätten und mit Aquavit, Pfeffer, Salz und Zucker “nordisch” abschmecken.

Muscheln servieren und die Soße dazu reichen.
Hierzu schmeckt Weißbrot, auch zum Stippen.