



MEJILLONES EN ESCABECHE

Marinierte Miesmuscheln (4 Pers.)

- 2 Kg Miesmuscheln
- 1/8 ltr. Olivenöl
- 1/8 ltr. Weinessig
- 1 TL Pimentón dulce (oder edelsüßes Paprikapulver)
- 1/2 TL Pimentón picante (oder scharfes Paprikapulver)
- Salz aus der Mühle
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pfefferkörner

- Die Muscheln gründlich waschen und in einem Topf auf niedriger Stufe mit etwas Wasser dämpfen bis sie sich öffnen. Aus den Schalen nehmen und abkühlen lassen.
- Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Muscheln darin anbraten. Muscheln heraus nehmen und beiseite stellen. Die Pfanne mit dem abgekühlten Öl wieder aufs Feuer stellen. Essig, 1/8 ltr. Wasser, Paprikapulver, Salz, Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazugeben. 10 bis 15 Minuten kochen. Abkühlen lassen, dann die Muscheln über Nacht darin marinieren. Zum servieren die Muscheln in ihre Schalen setzen und mit der Marinade übergießen.

