

NFZ-REZEPT

Zutaten:
2 kg Miesmuscheln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter
Weisswein

1 Zwiebel
etwas Butter
1 Rüebli
1 Kartoffel (mittlere Grösse)
½ Peperoni rot
½ Peperoni orange
2 dl Weisswein
2 dl Gemüsebouillon
Curry
Meersalz
Safranfäden
Frühlingszwiebel etwas Grün
Zitronensaft von einer
mittleren Zitrone
Rahm
Schlagrahm
Schnittlauch

Vor- und
Zubereitung:
ca. 30 Minuten

Muschelragout

Für 4 Personen als Vorspeise

Rüebli, Kartoffel sowie die Peperonis klein würfeln. Die Zwiebeln klein schneiden und in der Butter andünsten, Rüebli und Kartoffel zugeben. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln. Anschliessend pürieren und durch ein Sieb streichen, zurück in die Pfanne geben. Mit dem Curry, dem Meersalz würzen und den Zitronensaft hinzufügen. Einige Safranfäden dazugeben, mit Rahm verfeinern und die Peperoni hinzufügen. Am Schluss noch mit dem Schlagrahm verfeinern damit die Sauce schön schaumig wird. Die geschnittenen Frühlingszwiebeln begeben.

Die Miesmuscheln waschen und den Bart entfernen. Die Zwiebel klein schneiden und in der Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Miesmuscheln begeben und cirka 5 bis 7 Minuten köcheln. Die Muscheln aus der Schale lösen und in die Sauce geben, die geschlossenen Muscheln wegwerfen, diese sind ungeniessbar. Am Schluss noch mit Schnittlauch dekorieren.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

TSCHANNEN

FLEISCH & WURSTWAREN



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Delikat.

Wienerli

Eigenprodukt, 100g

Fr. 1.98 statt Fr. 2.40

Rauchwurst

Eigenprodukt, 100 g

Fr. 2.08 statt Fr. 2.60

Schweins-Rippli-Nierstück

Eigenprodukt, 100 g

Fr. 3.24 statt Fr. 4.05

Schweins-Koteletten

Schweiz, 100 g

Fr. 2.08 statt Fr. 2.60

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

Aktion

Gültig vom
23. Okt.
bis 3. Nov.

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**