

# Muscheln mit Curry

## Zutaten

für 4 Personen

4 kg	Miesmuscheln
1/2 Bund	Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)
1	frische rote Chilischote
2 große	Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
2 EL	Öl*
1/4 TL	Chilipulver*
1/2 TL	Curry (nach Geschmack süß, mittelscharf oder scharf)*
250 ml	Ananassaft, ungesüßt
1 Dose (330 ml)	Kokosmilch*
2 EL	Limettensaft



*Die mit \* gekennzeichneten Zutaten gibt es bei uns im Laden.*

## Zubereitung

Muscheln vorbereiten: waschen und unter fließendem Wasser gründlich abbürsten.

Koriandergrün grob hacken.

Chilischoten längs aufschneiden, entkernen, Fruchtfleisch quer in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauchzehen halbieren.

In einem sehr großen Topf (besser in 2 großen Töpfen) Zwiebeln, Knoblauch und Chili in heißem Öl glasig dünsten und mit Chili- und Currypulver bestäuben. Gut umrühren.

Die Muscheln zugeben, Ananassaft, Kokosmilch und 1/4 l Wasser dazu gießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten garen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Den Topf dabei öfter rütteln.

Muscheln aus dem Sud heben. Sud bei starker Hitze 5 Minuten einköcheln lassen. Koriander unterheben und Sud mit Limettensaft abschmecken. Nach Belieben mit 1/2 Becher Sahne verfeinern. Mit den Muscheln servieren.

Dazu Basmati-Reis\* oder Baguette, und einen Weißwein „Moonlight Organics“ aus dem Weltladen.

Ein besonderes Muschel-Feeling!