

... > Menüart > Vorspeisen > Warm

Miesmuscheln, mal ganz anders



Druck



Teilen



Speichern

Eine Vorspeise, die süchtig macht

★★★★☆ 4.2 (57 Bewertungen)

💬 53 Kommentare

🕒 30 Min. 📊 simpel 📅 03.07.2007 📄 405 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 kg Muschel(n) (Miesmuscheln)

320 g Marmelade (Orangenmarmelade)

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
405	26,54 g	4,92 g	62,18 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die Muscheln sehr gründlich putzen (unter fließendem Wasser mit steifer Bürste), alle Muscheln wegwerfen die offen bleiben und sich nicht bei sanftem Anklopfen an der Schale schließen!

In einem 4-Liter fassenden Topf mit fest schließendem Deckel die Orangenmarmelade bei Mittelhitze zerschmelzen lassen. Den Knoblauch und die Miesmuscheln zugeben, mit Salz (Vorsicht, die Muscheln sind salzig von Natur aus) und kräftig Pfeffer würzen. Kräftig durchrühren, den Deckel fest aufsetzen und bei starker Hitze 8 bis 10 Minuten kochen (dabei öfters den Topf durchrütteln ohne den Deckel anzuheben, damit die Marmelade sich nicht am Topfboden ansetzt und verbrennt), bis die Muscheln sich geöffnet haben. Alle Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entfernen. Die Marmelade kocht sich zur einer dicken Glasur ein, die sich schön um die Muscheln legt.

Mit Baguette servieren. Manchmal gebe ich noch gehackte Petersilie vor dem Servieren dazu.

Rezept von

quargl

Weitere Rezepte von quargl

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

30.03.2021 11:40

Jawa-am-herd

Hallo... Wird bei dem Rezept süße oder bittere Orangenmarmelade benutzt?

[Antworten](#)

20.02.2021 18:35

MeinSchatz58

Muscheln mal ganz anders - für uns perfekt! Ich habe etwas Chili hinzugefügt, zusammen mit der Orangenmarmelade ein Geschmackserlebnis. Herzlichen Dank dafür!

Antworten

01.11.2018 13:10

thisday

Ist fester Bestandteil meiner Muschel Rezepte! Einfach köstlich !!!
Danke für diese außergewöhnliche Zubereitung
5 Sterne ☐ ☐☐☐☐ von mir ☐☐

Antworten

28.09.2018 21:18

Philine96

Aufgrund der enthusiastischen Bewertungen haben wir dieses Rezept ausprobiert...leider hat es uns überhaupt nicht geschmeckt :-)

Antworten

24.02.2018 22:37

nisle75

Sorry , aber des war gar net unser Geschmack . Aber so überhaupt net

Antworten

05.10.2007 11:42

TimMälzer

Hallo,

das Rezept hat mich neugierig gemacht und ich musste es gleich ausprobieren.
Die 3 Zutaten sind völlig ausreichend und erzeugen ein unvergessliches
Geschmackserlebnis.

Ich freue mich schon auf das nächste Mal, wenn ich mit diesem Rezept meine
Gäste überraschen kann.

Danke.

Antworten

27.09.2007 20:28

pauline-1953

Hej quargl

es war eine wahre Gaumenfreude. Super Rezept.
es hat uns sowas von gemundet.
vielen Dank für das Rezept.

Ig Pauline

Antworten

17.09.2007 09:21

inschallah

Hallo quargl!

Herzlichen Dank für dieses außergewöhnliche Rezept - wir haben die
Miesmuscheln am vergangenen Freitag nach diesem Rezept mit
Orangemarmelade zubereitet und waren begeistert vom Geschmack. Die Süße
der Marmelade, die Herbe der Orangenesten, der herrliche
Knoblauchgeschmack und das salzige der Muscheln harmonieren hervorragend!
Einmal wirklich GANZ anders und sehr delikat! DANKE!

Ig Uli

Antworten

01.03.2008 23:16

scarlett05

Hallo Uli!

Orangenzesten? Das steht nicht im Rezept, aber wenn es lecker ist, könntest
Du es vielleicht näher erläutern?

Gruß, Ute

Antworten

inschallah

In meiner Orangenmarmelade waren Zestenstücke, daher

Ig Uli

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[eisbein rezepte](#), [italienisch rezepte](#), [knoblauchsaucen rezepte](#), [lachssoße rezepte](#),
[omlette rezepte](#), [pfirsichauflauf rezepte](#), [reisbällchen rezepte](#), [reispfanne rezepte](#),
[sandwichtortsandwichtorte rezepte](#), [yougorette rezepte](#)