

Muscheln mit Sellerie

– Pankreasdiät –

6 Pfd. frische Miesmuscheln
1 kleine Sellerieknolle
2 Zwiebeln
1 Stück Porree
1 Möhre
0,2 l Milch
0,2 l Weißwein
einige Wacholderbeeren
einige Pimentkörner
2 Lorbeerblätter

Muscheln säubern, offene aussortieren, Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Zwiebeln und Möhren schälen, Porree putzen. Flüssigkeiten in einen ausreichend großen Topf geben und erhitzen, restliche Zutaten dazugeben, bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen und so lange weiter köcheln, bis die Muscheln sich geöffnet haben. Geschlossen gebliebene Muscheln auf jeden Fall, Möhre, Zwiebeln, und Porree nach Wunsch entfernen, Muscheln und Sellerie in vier tiefe Teller füllen, Brühe durchsieben und ebenfalls dazugeben. Mit frischem Brot und Salzbutters servieren.