

Maiscrème-Suppe mit Chili-Rahm und Koriander

Zutaten: (3 bis 4 Personen)

2 Büchsen Süss-Mais
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
ca. 5 dl Bouillon
nach Belieben Chilipulver
frisch gemahlene schwarzen Pfeffer
wenig Salz
wenig Olivenöl
Fakultativ: etwas halbgeschlagenen Rahm und frischen Koriander, gehackt

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und in etwas Olivenöl auf kleinem Feuer langsam anbraten. Die Zwiebel darf keine Farbe annehmen. Den Büchseninhalt (samt Flüssigkeit) dazu geben und mit Bouillon auffüllen. Alles zusammen ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Dann die Maiskörner mitsamt der Bouillon im Mixer (oder auch mit dem Stabmixer) ganz fein pürieren und das Mais-Püree anschliessend durch ein feines Sieb streichen. Die durchs Sieb gestrichene Mais-Crème jetzt mit Wasser oder etwas zusätzlicher Bouillon verdünnen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.

Den Rahm nicht ganz steif schlagen etwas Chilipulver dazugeben und nach Belieben pro Teller einen Klacks davon auf die Suppe geben. Den frischen Koriander hacken und zusammen mit etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer darüber streuen.
