

Scharfe Maissuppe

30	g	Kochbutter	in Pfanne erwärmen
100	g	Zwiebel, geh.	andämpfen
1	Zehe	Knoblauch, gepr.	
600	g	Maiskörner	beigeben und mitdämpfen.
25	g	Mehl	mitdämpfen
1	L	Bouillon	damit ablöschen, aufkochen. zugedeckt auf kleiner Hitze ca. 15Min. köcheln lassen. Suppe fein pürieren, ev. durch ein Sieb streichen.
1 ½	dl	Vollrahm	beigeben und weitere 5 Min. köcheln
1	roter	Peperoncino	entkernen, klein würfeln und in die Suppe geben. Kurz weiter köcheln lassen.
1	Bund	Schnittlauch	beigeben
	wenig	Salz, Pfeffer Limonensaft	Suppe würzen und pikant abschmecken
			In vorgewärmte Teller anrichten
	einige	Maiskörner	zur Garnitur verwenden

