

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Süßmaissuppe mit Chili und Jalapenos

für 4 Personen:

100 g	Kartoffelwürfel (1 cm)
100 g	Karottenwürfel (1 cm)
50 g	Lauchstreifen (5 mm)
1	kleine Zwiebel, gewürfelt (5 mm)
	Butter
150 g	Maiskörner (frisch oder aus der Dose)
80 g	Mais- oder Dinkelmehl
0,50 l	Hühnerbrühe
0,25 l	süße Sahne
100 g	Jalapenos, in Scheiben geschnitten (aus dem Glas)
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1 Prise	gemahlener Chili
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mehl darüber geben und mit Brühe angießen. Gemüsewürfel und Lauchstreifen dazu geben und die Suppe 15 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mais, Chili und Knoblauch zur Suppe geben und weiter 5 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte der Sahne und die Hälfte der Jalapenos unterrühren und nochmals abschmecken. Die restliche Sahne schlagen, mit den übrigen Jalapenos verrühren und als Garnitur auf die Suppe setzen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München