



Maissuppe Golden Goa

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

1	Dose Mais
1	Äpfel
½	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1.5 dl	Vollrahm
50 g	Butter
1.5 dl	Weisswein
3,5 dl	Geflügel-Bouillon (Maisdosenflüssigkeit mit verwenden)
1 EL	Ahornsirup (Ersatz wenig Zucker)
1 EL	Curry Madras, Pfeffer und Salz

- Zubereitung:
1. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Äpfel schälen und in Schnitze schneiden.
 2. Suppentopf erhitzen, Butter begeben, mit den Curry aufschäumen lassen und darin Schalotte und Knoblauch andünsten.
 3. Äpfel und Mais dazu geben, kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, mit Bouillon auffüllen und kurz aufkochen lassen.
 4. Alles zusammen in der Pfanne pürieren Rahm begeben und kurz aufkochen.
 5. Mit Ahornsirup und bei Bedarf etwas Salz/Pfeffer verfeinern.