

**Maissuppe**

1 Schalotte in einem Esslöffel Butter andünsten. 1 Dose Mais gut abspülen (den Mais, nicht die Dose), mit der Schalotte andämpfen. Curry und Kurkuma begeben (Vorsicht: es soll ein mildes Süppchen sein). Mit 7 dl Gemüsebouillon ablöschen. Zitronengras hacken und begeben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wenig Mais beiseitelegen, alles andere pürieren. Nach Belieben würzen, den Rest-Mais wieder zufügen, mit wenig Rahm (ev. geschlagen) verfeinern.

Für scharfe Liebhaber empfehle ich ein wenig Peperoncino-Pulver – bringt der Sache echt Pfiff. Garantiert.