

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

### **Zutaten:**

20 g Butter

50 g Zwiebeln, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe geschält

50 g Rheintaler Ribelmais AOP

1.5 dl Weisswein (z.B. Müller-Thurgau)

7 dl Gemüsebouillon

1.5 dl Vollrahm

### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln und Knobli in Butter andünsten. Rheintaler Ribelmais beifügen und hellbraune Farbe annehmen lassen. Mit Weisswein ablöschen.
2. Bouillon nachgiessen, aufkochen lassen. Hitze zurückstellen und auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Stabmixer pürieren. Anschliessend mit Rahm verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### **Tipp:**

Am Schluss etwas geschlagenen Rahm darunterziehen, nach Belieben mit Knusperspeck garnieren und mit frisch geschnittenem Schnittlauch oder Sauerampfer aromatisieren.

