Rheintaler Ribelsuppe (Ribelmais)

Der Maisanbau im Rheintal geht bis ins Jahr 1650 zurück und erlebte in der Mitte des 19. Jahrhunderts einen Höhepunkt. "Türggen" wurde der Mais genannt, ähnlich wie in Österreich, wo das Maismehl als "Türkensterz" bezeichnet wird, vermutlich weil die Türken, den ursprünglich aus Mittelamerika stammenden Mais, in diese Regionen gebracht haben. Das Rheintal war mit dem warmen, vom Föhn beeinflussten Klima ideal für den Anbau von Mais. Mit der Zeit entwickelten sich sich im Rheintal viele Varietäten dieser Feldfrucht und er gehörte schon früh zum alltäglichen Speiseplan. Der Name Ribelmais bezieht sich nicht auf eine bestimmte Sorte, sondern auf eine einfache Zubereitungsart, bei der gekochter Mais mit einer Kelle solange in Butter verrührt wurden, bis kleine Klümpchen entstanden. Diese ass man mit etwas Zucker oder Konfitüre als alltägliches Frühstück. Ribelmais ist aber zu einem Synomym für Mais aus dem Rheintal geworden, aus dem natürlich mehr als nur der Ribel zubereitet wird - so diese Suppe die mit ihrer feinkörnigen Textur die Zunge und den Gaumen kitzelt.

Rheintaler Ribelmais wurde als erstes Getreideprodukt in der Schweiz mit einer geschützten Herkunftsbezeichnung belegt. Der Verein "Rheintaler Ribelmais" fördert den Maisanbau im Rheintal und setzt sich vor allem für die Erhaltung der genetischen Vielfalt und Pflege der alten Maissorten ein. Mehr dazu auf: https://ribelmais.ch

Zutaten (2 Teller)

50g	Rheintaler Ribelmais
1	Zwiebel, ca. 40g
20g	Butter
1-2	Knoblauchzehen
1-2	Lorbeerblätter
1dl	Weisswein
6dl	Gemüsebouillon
2El	Sauerrahm
	Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebel zugeben und ca. 2 Minuten sanft dünsten. Knoblauch und den Ribelmais zugeben, ca. 5-10 Minuten mitdünsten bis der Mais leicht braun wird. Dabei öfters umrühren.

Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bouillon dazugiessen, Lorbeerblatt zugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit der Mais nicht am Pfannenboden festhockt.

Sauerrahm unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Weitere 2-3 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

In Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.