



## Maissuppe mit Mu-Err

Der Mais kommt gleich zweimal in die Suppe: Abgetropfte Maiskörner aus der Dose und Maisgriess, der die Suppe cremiger macht. Die Suppe wird nicht zu fein püriert, damit die Maiskörner noch etwas zu spüren sind. Garam Masala verleiht dem Mais mit eine fernöstliche Note.

Die Mu-Err-Pilze (Judasohren) quellen fast um das Zehnfache auf. Sie sind zwar nur leicht aromatisch, haben aber eine feste, knackige, aber nicht zähe Konsistenz.

### Zutaten (2 Teller)

150g	Mais, Dose, abgetropft
20g	Zwiebel
4dl	Gemüsebouillon
1El	Maisgriess fein
1Tl	Garam Masala
5-6	Mu-Err-Pilze, getrocknet
60g	Tomate
2-3	Spritzer Tabasco

### Zubereitung

Mu-Err 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen.

Zwiebeln hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Bouillon zugiessen, das Maisgriess einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Maiskörner zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Maiskörner sollten dabei nur gut geschrotet werden.

Suppe in die Pfanne zurückgiessen, Mu-Err zu kleinen Stücken schneiden und mit dem Garam Masala in die Suppe geben. Suppe 15 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren, damit der Mais nicht am Boden festklebt. Ev. Bouillon bis zur gewünschten Konsistenz nachgiessen.

Tomate vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch zu kleinen Würfeln schneiden und in der Suppe 2-3 Minuten mitköcheln. Suppe mit Tabasco würzen, oder besser, das Tabasco-Fläschchen zusammen mit der Suppe auf den Tisch stellen.





