

Mais-Apfel-Suppe

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 118 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/mais-apfel-suppe>

1.18 kg Schalotte

5.9 kg Äpfel

17.7 kg Mais

59 EL Butter

177 g Curry

23.6 Liter Bouillon (flüssig)

5.9 Liter Halbrahm

1

Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Apfel mit dem Sparschäler schälen, der Länge nach halbieren, entkernen, dann in Scheibchen schneiden. Den Mais in ein Sieb geben, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

2

Die Zubereitung

3

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin andünsten. Apfel und Mais dazugeben. Alles mit dem Currypulver bestäuben und kurz weiter dünsten. Dann die Bouillon dazugiessen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen.

4

In einer Schüssel den gut gekühlten Halbrahm flaumig schlagen. Kühl stellen.

5

Die Suppe direkt in der Pfanne mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Suppe in die Pfanne zurückgeben und nochmals aufkochen. Evtl. mit wenig Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6

Nach Belieben wenig Rahm für die Garnitur beiseitestellen. Restlichen Halbrahm unter die heisse Suppe mischen, diese jedoch nicht mehr kochen.

7

Die Suppe in Suppentellern oder -schüsselchen anrichten und nach Belieben mit dem beiseitegestellten Rahm sowie etwas Currypulver dekorieren.