

## Maissüppchen

### Zutaten für 6 Personen

1		Schalotte	Fein gehackt, in Butter dünsten
400	g	Maiskörner	Kurz mitdünsten
7	dl	Gemüsebouillon	Mais ablöschen, 20 – 30 Min. köcheln. Mit Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.
		Muskatnuss, Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz	Abschmecken (kühl stellen falls nicht gleich gebraucht).
1	dl	Rahm	Steif schlagen
¼	dl	Weiswein	Rahm und Wein unter Warme Suppe rühren. Mit Stabmixer schaumig rühren und anrichten.
etwas		Trüffel	Mit Trüffelstreifchen garnieren.