

# Rheintaler Brokkoli Ribelsuppe (Ribelmals)

Ribelmals ist aber zu einem Synonym 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.

## Zutaten (12 Teller)

300 g Rheintaler Ribelmals  
3 Zwiebel, ca. 120g  
120g Butter  
4-5 Knoblauchzehen  
2-3 Lorbeerblätter  
1 Bund Brokkoli ( kleine Röschen rüsten)  
1 Bund Krauspetersilie  
6 dl Weisswein  
3,6 Lt Gemüsebouillon  
12 El 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 Ribelmals 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, Brokkoli kleine Röschen zugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Dabei ab und zu umrühren, damit der Mais nicht am Pfannenboden festhockt.

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

In Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Zutaten:



**Bild 1/ Butter Zwiebeln+ Knoblauch anziehen**



**Bild 2/ Ribelmais beigeben**



**Farbe von Ribelmais schön Goldbraun**



**Mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen und Brokkoli dazu geben 30 Minute köcheln**



**Am Schluss Sauerrahm und Petersilie dazu än Guete**