



Maissuppe mit Fribourger-Vacherin

Etwas despektierlich könnte man diese Suppe als zu dünn geratene Polenta bezeichnen. Das hat schon etwas, doch sie schmeckt trotzdem sehr gut. Vorab wird Zwiebel, Knoblauch und etwas Kümmel angeröstet, was eine gut Grundwürze gibt. Der Maisgriess wird ganz kurz mitgeröstet, bevor er in Bouillon gekocht wird. Vor dem Anrichten kommen Petersilie und etwas Sauerrahm dazu, letzterer macht die Suppe sämiger und trotzdem spürt man die feine Körnigkeit des Griess auf der Zunge. Beim Anrichten wird der gut schmelzende Fribourger Vacherin zugegeben. Ein einfacher, seelenwärmender Suppengenuss.

Zutaten (2 Teller)

40g	Maisgriess fein
1	kleinere Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1/3Tl	Kreuzkümmel
1	Lorbeerblatt
6dl	Gemüsebouillon
1El	Sauerrahm
1	kleine Handvoll Petersilie
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Kreuzkümmel mit einer Gabel leicht zerstoßen. Alles zusammen in Bratbutter andünsten, bis die Zwiebel ganz leicht braun wird. Maisgriess zugeben, ganz kurz mitdünsten. Mit Bouillon auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und 40 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren, damit das Maisgriess nicht am Boden festhockt. Mit Pfeffer abschmecken, Sauerrahm und grob gehackte Petersilie zugeben (etwas Petersilie zur Dekoration beiseite stellen).

Vacherin zu kleinen Würfeln schneiden.

Suppe in Tellern anrichten und die Käsewürfel darüber streuen. Mit etwas Petersilie garnieren.

Fribourger Vacherin schmilzt sehr schnell und sollte darum erst beim Anrichten in die Suppe gegeben werden.



