



Original Rheintaler Ribelmaissuppe

mit Malbuner Landrauschschinken und
Malbuner Bauern-Landjäger

Zutaten für 5-6 Portionen, Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Rheintaler Ribelmais-Suppenmischung:

- 1 EL Butter
- 1 Stück Zwiebel fein geschnitten
- 50 g Lauch dünn geschnitten
- 100 g Kabis in dünne Streifen geschnitten
- 100 g Sellerie in dünne Streifen geschnitten
- 150 g Rübli in dünne Streifen geschnitten
- 60 g Rheintaler Ribelmais AOP
- 1.2 lt Fleischbouillon
- 1 Stück Lorbeerblätter mit Nelke bestückt

Hinzufügen:

- 50 g **Malbuner Bauern Landjäger** in kleine Würfel geschnitten
- 80 g **Malbuner Landrauschschinken** in dünne Streifen geschnitten (Julienne)
- ½ Bund Peterli fein geschnitten
- 2.5 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

- Butter in grosser Pfanne warm werden lassen.
- Zwiebeln, Lorbeerblatt und Gemüse in Butter andünsten.
- Ribelmais beifügen und kurz mit dünsten.
- Mit Fleisch Bouillon ablöschen.
- Hitze reduzieren und zugedeckt leicht köcheln lassen.
- Nach ca. 20 Minuten Kochzeit Landjäger, Landrauschschinken und Peterli begeben.
- Nach weiteren 10 Minuten Rahm begeben.
- Mit Salz und Pfeffer und wenn nötig mit etwas Bouillon abschmecken.
- Nelken und Lorbeerblatt entfernen.

