Maissuppe

250 g Zwiebeln
50 g. Butter
250 g gemischtes Hack
1 grüne Paprikaschote
ca. 500 g Tomaten (frische, enthäutete oder aus der Dose)
ca. 100 g Tomatenpaprika (aus dem Glas)
550 g Mais (2 Dosen)
0,5 l Gemüsebrühe
0,5 l. Rinderfond
0,25 l süße Sahne

Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Rosmarin

2 EL gehackte Petersilie

Zwiebeln abziehen, würfeln. Butter zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten lassen. Gehacktes hinzufügen, kurz anbraten. Paprikaschote putzen, waschen, in Streifen und Würfel schneiden, zu dem Gehackten geben, mitschmoren lassen.
Mit Salz, Pfeffer würzen, Thymian, Majoran, Rosmarin unterrühren.

Tomaten, Tomatenpaprika und Mais mit der Flüssigkeit zu dem Gehackten geben.

Gemüsebrühe und Fond hinzu gießen. Die Suppe zum Kochen bringen, etwa 15 Minuten kochen lassen, danach Sahne hinzufügen evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!