

Maiscreme-Suppe

Die Maiscreme-Suppe sättigt schnell und ist daher auch als Hauptgericht geeignet. Ein tolles Rezept mit würzigem Schinkenspeck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| | |
|---------|-----------------------------|
| 280 g | Mais |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 20 g | Butter |
| 20 g | Mehl |
| 1 Prise | Chilipulver |
| 1 Stk. | Chilischote |
| 100 ml | Schlagobers |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Zucker |
| 100 g | Schinkenspeck |

Zubereitung

1. Diese **Maiscreme-Suppe** hat ein herrlich pikantes Aroma und bedarf nur wenig Mühe in der Zubereitung. Zu Anfang den Mais gründlich abtropfen lassen. $\frac{3}{4}$ des Mais abnehmen und in einen Topf geben.
2. Zwiebel schälen und zerkleinern. Die Zwiebel gemeinsam mit der Gemüsebrühe und der Chilischote hinzufügen. Das Chilipulver, Zucker, Salz und Pfeffer über den Topf streuen. Mehl und Butter vermengen und im verkneteten Zustand in den Topf geben. Einen Deckel auf den Topf geben und für 10-15 Minuten köcheln lassen.

3. Mit einem elektrischen Pürrierstab die Suppe fein sämig mixen, Schlagobers hinzugeben. Den Rest vom Mais zur Suppe hinzufügen. Den Schinkenspeck würfeln und kurz knusprig anbraten und zur Suppe geben. Die Maiscreme-Suppe nochmals erwärmen und den Schinkenspeck darauf platzieren und anrichten.

Tipp

Die Maiscreme-Suppe noch zusätzlich mit Petersilie bestreuen.