

Maiscremesuppe

Beim Anblick der schönen Farben bekommt man sofort Appetit auf die feine Maiscremesuppe. Ein einfaches Rezept mit preiswerten Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Karotte
0.5 Stangen	Lauch
0.25 Stk.	Sellerie
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Dosen	Mais
1 TL	Gemüsebrühe
600 ml	Wasser
50 g	Butter
1 Becher	Schlagobers
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Über das ganze Jahr ist die **Maiscremesuppe** eine köstliche Mahlzeit. Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Mais und Knoblauchzehen in einem Topf mit Öl anschwitzen. Salz und Zucker wie auch Wasser und Gemüsebrühe hinzufügen. Das Ganze 15 Minuten köcheln lassen.
2. Die Suppe anschließend pürieren, um diese durch ein Sieb pressen zu können. Nochmals in einem Topf mit Öl durchkochen lassen und mit Butter und Schlagobers verfeinern.

3. Vor dem Anrichten der Suppe noch mit etwas Mais garnieren.

Tipp

Die Maiscremesuppe sieht besonders appetitlich aus, wenn man sie mit frischen Kräutern und Kirschtomaten dekoriert.