

Maissuppe

Die Maissuppe schmeckt wunderbar cremig und ist rasch zubereitet. Das Rezept wird deiner Familie schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
250 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2 EL	Butter
2 EL	Maismehl
100 ml	Weißwein (trocken)
500 ml	Gemüsebrühe
2 Blätter	Lorbeerblätter
200 ml	Milch
1 Dose	Mais (250 g)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein zerschneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen lassen, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln zugeben und kurz anschwitzen. Jetzt mit Maismehl stäuben und verrühren. Mit trockenem Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe angießen. Kurz aufkochen lassen, die Lorbeerblätter zugeben und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.
3. Die Lorbeerblätter entfernen und die **Maissuppe** mit einem Mixstab pürieren. Die Milch und

den Mais hinzugeben und weitere 5 Minuten bei geringer Temperatur garen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die Suppe anrichten und je nach Belieben mit frischen Kräutern wie Dill, Petersilie oder Koriander garnieren.

Tipp

Für eine schärfere Variante kann man die Maissuppe mit einer klein geschnittenen Chili-Schote verfeinern. Zusätzlich mit einem Löffel Sauerrahm oder Schlagobers garnieren und servieren.