

# Pannonische Kukuruzsuppe

Die Pannonische Kukuruzsuppe ist besonders im Burgenland verbreitet. Das einfache Rezept ergibt eine sättigende Maissuppe, die als Vorspeise oder Hauptmahlzeit gereicht wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Anbraten)
1 l	<a href="#">Hühnersuppe</a>
3 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
1 Stange	Lauch
1 Prise	Majoran
1 Prise	Muskatnuss
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Thymian
250 g	Zuckermais

## Zubereitung

1. Für die **Pannonische Kukuruzsuppe** einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Zuckermais hineingeben. Etwa 10 bis 15 Minuten lang köcheln lassen. Anschließend abseihen und die Hälfte der Maiskörner zur Seite legen, die andere Hälfte in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren.
2. Lauch bzw. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden. Karotten schälen und ebenfalls klein schneiden. Einen großen Topf mit Butter erhitzen. Die Gemüsewürfel darin anrösten lassen, anschließend mit Brühe aufgießen und aufkochen. Temperatur herunterschalten und rund 10 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch leicht bissfest sein. Den pürierten Mais unter die Suppe rühren, den Schlagobers einrühren und noch einmal

aufkochen.

3. Sodann die ganzen Maiskörner als Einlage zur Suppe geben. Abschmecken mit Muskatnuss, Thymian, Majoran, Pfeffer und Salz und warm servieren.

## **Tipp**

Die Pannonische Kukuruzsuppe kann man in verschiedenen Farben besonders schön garnieren, zum Beispiel mit roten Paprikastückchen und Petersilienzweigen oder Blättern von der Zitronenmelisse.