



Maissuppe

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Vor – und Zubereitung

30 Minuten

- | | | |
|-----------|-------------------------------|-------------------------------|
| • 2 | Zwiebel | schälen, fein hacken |
| • 2 | Rote Chili | entkernen, fein hacken |
| • 6 EL | Olivenöl | |
| • 4 Dosen | Maiskörner | abspülen, abtropfen |
| • 10 dl | Milch | |
| • 6 dl | Wasser | |
| • 2 TL | Salz | |
| | | |
| • 600g | vorgekochte Maiskolben | |
| • 2 EL | Olivenöl | |
| • 1 TL | Salz | |
| • wenig | Pfeffer | |
| • 7 | zweiglein Dill | |
| • 360g | Sauermilch | |

Zubereitung

2 EL Oil in Pfanne wärmen, Zwiebeln und Chili andämpfen, Maiskörner kurz mitdämpfen. Milch, Wasser und Salz begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, gelegentliches Rühren, ca. 10 Min. köcheln. Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen

Von den Maiskolben die Körner abschneiden. 1 EL Oil eine Pfanne aufwärmen. Mais ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Suppe anrichten, mit dem Mais auf der Suppe anrichten. Dill abzupfen, mit der Sauermilch darauf verteilen.