

Rezept Cremige Maissuppe

Zutaten:

2 Dosen Mais á ca. 280 gr Abtropfgewicht
1 große Paprika, rot
2 Zwiebeln
500 ml Milch
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Mehl
1 Becher Crème Fraîche à ca. 250 gr
50 gr Butter oder Margarine
Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung:

Kleingehackte Zwiebeln im Topf mit der Butter glasig andünsten. Während des Dünstvorgangs natürlich zwischendrin öfters ab und zu mal umrühren.

Paprika zerteilen und in Rechtecke schneiden und mitdünsten
Mais abtropfen lassen und in den Topf geben und ein wenig weiterdünsten lassen
Topfinhalt mit einem gehäuften Esslöffel Mehl bestäuben und verrühren.

Nacheinander die Milch und die vorbereitete Gemüsebrühe hinzugeben

Die Suppe aufkochen und danach 15 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und die Cremé Fraiche hinzugeben und einrühren.

Cremé Fraiche durch nochmaliges kurzes Aufkochen verteilen lassen und die Suppe danach vom Herd nehmen.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)