

Mollige Kukuruzsuppe

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Diese **Kukuruzsuppe** schmeckt am besten im Sommer. Denn dann steht der Kukuruz (Mais) in der Milchreife und die Körner sind noch zart. Kaufen Sie die Kolben am besten noch mit Blättern und Bart dran, denn daraus entsteht der **kräftige Sud** für die Suppe. Alternativ können Sie auch eingelegte und abgetropfte Maiskörner oder tiefgefrorene verwenden. Allerdings brauchen Sie dann eine gute **Hühnersuppe (Brühe) als Basis**. Das Geheimnis meiner Kukuruzsuppe ist eine fast schon ungehörige Menge an **Obers**, die ihr eine samtweiche und mollige Textur verleiht. Tun Sie sich einen Gefallen und reduzieren Sie die Menge nicht, denn die fette Süße wirkt wie ein Geschmacksverstärker und hilft dem **zarten Maisaroma** auf die Sprünge. Zu wenig Obers, und die Kukuruzsuppe schmeckt dünn und fad.

- 1 -

SUD KOCHEN Von den Kolben die Blätter und die Barthaare entfernen. Aufheben! Die Kolben auseinanderbrechen und mit dem flachen Endstück nach unten aufstellen. Der Länge nach mit einem scharfen Messer die Körner abtrennen. Die Kolbenreste, einige der zarten Blätter und die feinen Barthaare in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze auskochen. Bei Bedarf noch Wasser zugießen. Am Ende sollten Sie mindestens 500 ml Sud haben.

- 2 -

SUPPE KOCHEN Die Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem hohen Topf im Sonnenblumenöl kurz anschwitzen, ohne die Süßkartoffel zu bräunen. Die Kukuruzkörner dazugeben, umrühren und mit dem Sud aufgießen. Salzen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Zutaten für 4 Personen

3 Stück Kukuruz (Mais) samt Blätter und Bart (etwa 400 g ohne Kolben)
 1 kleine Süßkartoffel (150 g)
 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
 Salz
 300 g Schlagobers (Schlagsahne)
 Dillkraut, fein geschnitten
 Schlagobers (Schlagsahne)
 Chiliöl
 essbare Blüten (z.B. von Ringelblume, Kapuzinerkresse oder Dill)
 gemahlener schwarzer Pfeffer

Mollige Kukuruzsuppe

- 3 -

FERTIGSTELLUNG Das Obers beigeben und alles einmal kurz aufkochen lassen. Dann einen Stabmixer einige Male kurz durch die Suppe ziehen. Die Suppe sollte sämig werden, aber das Gemüse noch stückig bleiben. Wenn Sie zu stark pürieren, wird die Suppe breiig. Bei Bedarf noch mit mehr Obers verdünnen. Das Dillkraut in die Suppe rühren und nicht mehr aufkochen lassen.

- 4 -

SERVIEREN Die Suppe auf Teller verteilen und bei Tisch nach Geschmack mit leicht geschlagenem Obers, Chiliöl, Blüten und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.