

Maiscremesuppe mit gebratenem Schinken

18. Oktober 2021

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
2 Karotten
1 großer Erdapfel (mehlig kochend)
1 EL Öl
1 Dose Maiskörner (400 g
Abtropfgewicht)
600 ml Hühnerfond
100 ml Schlagobers
1 Lorbeerblatt
Pfeffer aus der Mühle
100 g Bio-Wellness-Schinken (in Scheiben)
1 TL Butter
1 Bund Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten schälen, beides in kleine Würfel schneiden.
Erdapfel waschen, schälen, in 1 cm große Stücke schneiden.
Maiskörner abseihen und kalt abspülen.

Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Mais, Fond, Erdapfel, Schlagobers, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben. Zugedeckt circa 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Schinken in ca. 5 mm breite Streifen schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Lorbeerblatt entfernen, Suppe mit dem Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren. Wer es besonders fein mag, kann die Suppe durch ein Sieb passieren.

Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und mit den gebratenen Schinkenstreifen und Schnittlauch bestreut anrichten.