

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Amerikanische Maissuppe



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochstipp](https://www.lifechannel.ch/kochstipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken
2. Karotten rüsten und mit einer Röstiraffel raffeln
3. Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden
4. Speckwürfel in einem Topf auslassen und anbraten
5. Die gehackte Zwiebel dazugeben und mitdünsten
6. Mit der Milch und der Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen
7. Die geraffelten Karotten und die Kartoffelwürfel in die Suppe geben und ca. 20 Minuten leicht kochen lassen
8. Den Mais etwas abtropfen und in die Suppe geben, nochmals aufkochen
9. Vollrahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken

Zutaten

2 Büchsen	Dosenmais
3	Kartoffeln
2 dl	Vollrahm
4 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Milch
2	Karotten
250 g	Speckwürfel
1	Zwiebel

Life Channel

www.lifechannel.ch