

amerikanische Maissuppe

- Mal was anderes und sehr lecker. •



Zutaten

500g TK Mais
4-5 mittelgroße Kartoffeln, geschält und klein gewürfelt
200ml Milch
500ml Hühnerbrühe
2-3 Möhren, geraspelt
200g gewürfelter, roher Schinken
1 Zwiebel, fein gehackt
1 rote Paprika, klein gewürfelt
1/2 - 1 TL Thymian
1 TL Curry
200ml Sahne (durch Milch ersetzen geht auch prima)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Schinken in einem großen Topf, ohne Fett, auslassen. dann die Zwiebel dazugeben. Die Zwiebel glasig werden lassen. Curry zufügen, kurz anrösten. Mit Brühe ablöschen. Milch dazu gießen. Gemüse zufügen. Aufkochen und dann etwa 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.
Mais und Sahne zur Suppe geben, aufkochen lassen und abschmecken.
Falls die Suppe zu dickflüssig ist, kann gerne noch Brühe nachgegossen werden.