

Maissuppe mit Kalbsbratwürstchen

Nicht nur bei Kindern beliebt!

Eine Suppe aus Mais gelingt im Prinzip nahezu immer. Die Zubereitung ist recht einfach und unkompliziert. Die frischen Kalbsbratwürstchen geben der Maissuppe ein besonderes Aroma und harmonieren einfach perfekt.

Zutaten

- 2 Kalbsbratwürstchen
- 300 g Mais
- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 3 EL Mehl
- 1/2 Becher Sahne
- 3 EL Butter
- 700 ml Fleischbrühe
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke hacken. Den Lauch abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Einen Topf erhitzen und die Butter darin zerlaufen lassen. Lauch und Zwiebel dazu geben und dünsten, bis sie glasig sind, dann das Mehl darüber stäuben. Alles kurz anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Den Mais durch ein Sieb abgießen und zusammen mit den Kartoffeln dazu geben. Deckel darauf und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Würstchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit der Sahne in die Suppe geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 5 Minuten bei geringer Hitze durchziehen lassen.
- Den Schnittlauch und die Petersilie waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Die Hälfte davon in die Suppe geben, den Rest zur Dekoration obenauf verwenden.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/maissuppe-kalbsbratwuerstchen/>