

Pilz-Mais-Crèmesuppe

Tipp:
Diese Suppe schmeckt am besten mit frischem Mais. Wenn solcher gerade nicht erhältlich ist, verwenden Sie ganz einfach Maiskörner aus der Dose. Diese müssen Sie natürlich nicht mehr vorkochen.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pilze
1 kleine Zwiebel
1–2 Knoblauchzehen
1 EL Öl
2 frische Maiskolben und
1 Prise Zucker, oder
300 g Maiskörner
1 EL Mehl
1 Liter Wasser oder Bouillon
Salz, Pfeffer

Pilze in Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, alles im Öl gut durchdünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Maiskolben in Wasser mit einer Prise Zucker während 10 Minuten kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen, die Körner mit einem Messer abstreifen. 2–3 EL Maiskörner für die Dekoration beiseite legen. Rest in eine Pfanne geben, mit dem Mehl bestäuben, mit Wasser oder Bouillon ablöschen. 10 Minuten kochen lassen, Suppe pürieren. Pilze und die ganzen Maiskörner dazugeben und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

