



## Maissuppe mit Crunch

### Zutaten:

500g Mais  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
400ml Hühnerbrühe  
200ml Sahne  
2 EL Cornflakes  
Frühstücksspeck/Bacon  
rote Paprika  
Lauchzwiebel  
Ingwer  
Chiliflocken  
Butter



### Zubereitung:

Bereiten Sie den Frühstücksspeck/Bacon in einer Pfanne oder im Backofen knusprig zu. Schälen Sie die Zwiebeln und den Knoblauch sowie den Ingwer und schneiden Sie alles in kleine Würfelchen. Zerlassen Sie Butter in einer Pfanne und schwitzen Sie die Zwiebeln und den Knoblauch an. Schütten Sie danach den Mais, die Brühe und die Sahne dazu in den Topf. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 5 Minuten kurz aufkochen lassen.

Wenn der Bacon knusprig ist, nehmen Sie ihn aus der Pfanne und lassen ihn kurz abkühlen. Die Baconstreifen werden dann fest. Putzen und halbieren Sie die Lauchzwiebeln. Braten Sie die unteren Hälften an. Schneiden Sie den Rest in feine Ringe zum Garnieren. Schneiden Sie die Paprika in feine Würfelchen.

Wenn die Suppe aufgekocht ist, mixen Sie sie gut durch. Mit dem Stabmixer oder ihrem Küchenmixer. „Wer lange mixt hat auch gute Suppe.“- Rainer Mörstel

Lassen Sie die gemixte Suppe durch einen Sieb. Die nicht gemixten Maisschalen bleiben im Sieb zurück. Schmecken Sie die Suppe nochmal mit Salz und Pfeffer ab.

Richten Sie die Suppe in einer Schüssel oder einem Suppenteller an. Garnieren Sie mit dem Lauch, dem Bacon und dem Paprika. Wenn Sie es scharf mögen, geben Sie noch einige Chiliflocken darüber. Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**