



## Corn-Chauder (Mais-Suppe.)

### Zutaten für 6 Personen

3 Stk. Kartoffeln (mehlig), 1 Zwiebel gewürfelt , 2 EL Olivenöl extra vergine , 2 Dose Maiskörner aus der Dose , 1 l Bio-Gemüsebrühe , 0.5 l Sahne , Thymian gefriergetrocknet, Salz, Pfeffer aus der Mühle Rosenpaprika, Lorbeerblatt, Petersilie gehackt

### Rezept Zubereitung Corn-Chowder

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und ca. 10 min in Salzwasser garen, abgiessen

Öl in einem grossen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Kartoffeln dazugeben, dann alle restlichen Zutaten bis auf einige Löffel Petersilie fürs garnieren dazugeben, ca. 30 min köcheln lassen.

Vor dem Servieren nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken, das Lorbeerblatt raus fischen, mit gehackter Petersilie bestreuen

### Servier Tipp:

Ein rundes Brot, oberer Teil abschneiden, den unteren Teil aushöhlen, damit 2 -3 dl. Suppe Platz haben.

En guete wünscht Richard Denby aus Fislisbach und die Redaktion von reuss24.ch