

Maiscremesuppe mit Bröselknödel



Vorspeise
Rezeptart



50 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit



Zutaten für 4 Portionen

Suppe:

20 g Butter
50 g weißes Mirepoix (Mischung aus Lauch, Sellerie und Zwiebel)
140 g Maiskörner (kleine Dose)
600 ml Gemüfefond
1/16 l Obers
Maizena (Stärkemehl) nach Bedarf
Salz
Pfeffer
Macis od. Muskatnuss

Bröselknödel:

20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
20 g Butter, handwarm
Salz
2 Eier
1 frische Semmel
40 g (Vollkorn-)Semmelbrösel
15 g fein geriebene Steirische Kürbiskerne
1 l Salzwasser zu Kochen

Garnierung:

gehackte Petersilie
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Zuerst den Knödelteig zubereiten. Dazu Kürbiskernöl mit Butter und Eier gut verschlagen, Semmel fein würfelig schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten miteinander gut vermengen. Masse in der Schüssel etwas andrücken und für 30 Minuten ziehen lassen. Salzwasser zum Kochen der Knödel erhitzen.

In der Zwischenzeit Mirepoix vorbereiten und in einem weiteren Kochtopf in Butter leicht anschwitzen. Maiskörner zufügen, mit Gemüfefond auffüllen und circa 20 Minuten köcheln lassen.

Aus der Knödelmasse 8 Knödel formen und im siedenden Salzwasser circa 5 Minuten kochen, anschließend abschöpfen und beiseite stellen.

Suppe fertig machen: Das Obers beigeben, alles mit einem Stabmixer pürieren und anschließend durch ein Sieb gießen (wichtig um die Schale der Maiskörner aus der Suppe zu entfernen). Abgeseigte Suppe bei Bedarf mit Maizena binden (hierfür anschließend erneut kurz aufkochen lassen) und mit Gewürzen abschmecken.

Suppe in Teller anrichten, je zwei Bröselknödel einlegen, Petersilie darüber streuen und mit je einen EL Kürbiskernöl beträufeln.

Rezept von nach einem Originalrezept von Johann Papst / Foto: Stefan Kristoferitsch