

POULET-MAIS SUPPE

ZUTATEN

400 g	Pouletbrust
1 Dose	Mais
500 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Butter oder Öl
1 l	Hühnerboullion
200 ml	Rahm
1 TL	Paprikapulver, edelsüss
½ TL	Knoblauchpulver oder 1 Zehe
	Salz und Pfeffer
½ TL	Majoran oder Thymian
1 EL	gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Mais abgiessen.

Butter oder Öl in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebel darin 2–3 Minuten glasig braten. Hähnchenstücke dazugeben und rundherum etwa 4–5 Minuten anbraten.

Kartoffelwürfel in den Topf geben und mit der Hühnerbrühe aufgiessen. Paprikapulver, Knoblauch, Majoran bzw. Thymian sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.

Die Suppe aufkochen und anschliessend bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Etwa zwei Drittel des Maises in die Suppe geben. Die Sahne einrühren und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.



Für eine besonders cremige Konsistenz etwa 2–3 Kellen Suppe herausnehmen, pürieren und wieder zurück in den Topf geben. Alternativ kannst du einen Teil der Suppe direkt im Topf mit dem Stabmixer pürieren – dabei darauf achten, dass die Hähnchenstücke nicht komplett püriert werden.

Den restlichen Mais dazugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:

Wenn du die Suppe noch sämiger möchtest, 1–2 TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, in die leicht köchelnde Suppe geben und kurz aufkochen lassen.

Dazu passt frisches Baguette oder geröstetes Knoblauchbrot besonders gut.