

Maiscremesuppe mit kleinen Maisgnocchi



Den Lauch und den Sellerie in der Butter farblos dünsten. Das Maismehl darüber streuen und anziehen lassen.

Vom Herd nehmen, die Bouillon zufügen und glattrühren. Zum Kochen bringen, abschäumen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen.

Den Rahm hinzufügen, nochmals aufkochen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken, passieren und warm halten.

Für 4 Personen:

1 EL feingehackter Lauch
1 EL feingehackter Sellerie
1½ EL Kochbutter
20 g gelbes Maismehl
7 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz, geriebene Muskatnuss

Maisgriessklösschen (Suppeneinlage):

1,5 dl Milch
35 g Butter
Salz, Pfeffer
Geriebene Muskatnuss
50 g feiner Maisgriess
1 Ei

Die Milch mit der Butter zum Kochen bringen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Wenn die Butter vollkommen zerlaufen ist, den Maisgriess einlaufen lassen. Unter Rühren kochen, bis sich die Masse vom Boden löst.

Vom Herd nehmen und das Ei unterarbeiten.

Mit einem Teelöffel kleine Gnocchi abstechen und in siedendem Salzwasser,

Gemüsebouillon oder direkt in der Suppe

garziehen lassen. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Suppe in vorgewärmten Tassen mit den Maisgriessgnocchi anrichten.