

Maissuppe mit Würstchen aus dem Thermomix®



© Maissuppe mit Würstchen - Rezepte mit Herz

🕒 20 Min.

👨‍🍳 leicht

👤 4 Pers.

Schnell gemixt und einfach lecker für Groß und Klein!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Rapsöl |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Dose Mais (285g Abtropfgewicht) |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 3 TL | Gemüsebrühepulver |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Beutel Instant-Kartoffelpüree komplett (für 3 Portionen; mit Milch) |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Wiener Würstchen (à ca. 80 g) |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | | geriebene Muskatnuss |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | gehackte Petersilie zum Bestreuen (frisch oder tiefgekühlt) |

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, in Stücken in den Mixtopf geben. 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl zugeben und 2,5 Min./120°C (TM31®: Varoma)/Stufe 1 andünsten. Mais, Wasser und Gemüsebrühpulver oder -paste und Brühe zugeben, 12 Min./100°C/Stufe 1 köcheln. Inzwischen Püreepulver in eine Schüssel geben, 400 g Wasser im Wasserkocher auf ochen, 100 g kaltes Wasser zugießen und alles unter die Püreeflocken rühren. Würstchen in schmale Scheiben schneiden.
2. Sahne zur Suppe gießen, Kartoffelpüree zugeben und die Suppe 40 Sek./ Stufe 9 fein pürieren, dabei langsam von Stufe 1 bis 9 hochschalten. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Würstchen zugeben, 3Min./100°C/ Linkslauf/Stufe 1 erwärmen. Suppe mit Petersilie bestreut anrichten.

Auf der Suche nach noch mehr bunten Gemüsesuppen, die bei kleinen und großen Gourmets gut ankommen? Schnell gemixt und Löffel für Löffel den Körper und die Seele wärmen? Dann probiert mal diese drei:

- [Kürbissuppe mit Kokosmilch](#)
- [Tomatensuppe mit Parmesan-Klößchen](#)
- [Erbsensuppe mit Garnelen](#)

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 295 kcal - 13 g E - 18 g F - 24 g KH