



# Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 20 Personen

Rezeptgruppe: Beilage

3613 Steffisburg, 12.12.2015 / Daniel Gugger

## Maisauflauf – Soufflé de mais

### Zutaten

50 g	Butter
100 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
6 dl	Wasser
6 dl	Milch
20 g	Salz
250 g	Maisgriess grob
8	Eier
100 g	Parmesan



# Die KochLöffel

Seit 2013

## Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten.
- Mit Wasser und Milch ablöschen, auf den Siedepunkt bringen, würzen.
- Mais regenartig einlaufen lassen, zum Kochen bringen, dann 5 Minuten unter stetem Bearbeiten kochen lassen.
- Auf kleinem Feuer etwa 60 Minuten ziehen lassen, nicht rühren, die Masse darf am Boden Kruste nehmen.
- Nach Belieben Parmesan darunterziehen oder separat servieren.
- Masse etwas erkalten lassen, 8 Eigelb darunterziehen, 10 Eiweiss steif schlagen, unter die Maismasse melieren. In gebutterte, mit Griess ausgewälzte Souffléformen  $\frac{3}{4}$  hoch einfüllen.
- 30 Minuten auf dem Herd im Wasserbad vorpochieren.
- Etwa 1 Stunde im Ofen, bei steigender Hitze im Wasserbad fertigpochieren oder etwa 30 Minuten im Ofen backen. (Ober- und Unterhitze)