



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Maissuppe mit Curry und Kokosmilch

ZUTATEN

Maissuppe:

500 g Mais, gefroren
2 kleine Zwiebeln
100 ml Weißwein
1 l Geflügelbrühe
500 ml Kokosmilch
50 g Chilisoße
2 EL Curry
Ingwer, Sojasoße, Essig,
Limonengrasblätter

Popcorn (als Beilage):

¼ Tasse Pflanzenöl
½ Tasse Popcorn-Mais

Mögliche Gewürzmischungen:

Rosmarin und Zucker
Curry, Ingwer und Salz
Chili, Zucker und Zitrone
Petersilie, Minze, Knoblauch und Salz
Paprikapulver, Kümmel und Salz

ZUBEREITUNG

Maissuppe:

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann die Zwiebeln zusammen mit dem Mais in einem großen Topf anschwitzen. Nun das Curry dazu geben und mit-rösten. Jetzt das Ganze mit Weißwein ablöschen und so lange warten, bis die Flüssigkeit verdunstet. Nun wird alles mit der Brühe und der Kokosmilch aufgegossen und lässt das Ganze 20 Minuten köcheln. Mit frisch geriebenem Ingwer, Limonengrasblättern, Essig und Sojasoße abschmecken und noch mal 10 Minuten ziehen lassen. Danach alles mit einem Zauberstab pürieren und dann durch ein Sieb geben und schön heiß servieren. Am besten reicht man dazu selbstgemachtes Popcorn.

Popcorn:

Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Mais mit Gewürzen Zucker oder Salz mischen und dazu geben. Wenn das Öl heiß ist geben wir den gewürzten Mais dazu und dann kommt der Deckel auf den Topf. Bei mittlerer Hitze den Topf immer auf der Herdplatte bewegen, damit sich das Öl und der Mais schön mischt. Das Ganze dauert ca. 2-3 Minuten. Den Mais erst dann runternehmen, wenn kein Maispoppen mehr zu hören ist. Danach das fertige Popcorn in eine Schüssel geben und dann mit einem Kochlöffel umrühren. Vielleicht noch nachsalzen oder zuckern.