

Kreolische Maissuppe

Für ca. 6 Personen

Zutaten:

1 große Zwiebel

4 Zehen Knoblauch

50g Ingwer

1 rote Chili

2 Dosen Mais

1 L Kokosmilch

2 vollreife Bananen

150g Erdnussbutter

Saft von 2 Limetten

2 EL Brauner Zucker

1 EL Kreuzkümmel

1 EL Paprikapulver

Salz, Pfeffer, neutrales Pflanzenöl

Als Einlage (optional):

2 Pck Speck in Scheiben

2 frische Maiskolbe

Zubereitung:

-Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit dem Ingwer und der Chili in grobe Stücke schneiden.

-Alles zusammen farblos in etwas Öl in einem Topf andünsten.

-Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben und kurz mit anbraten.

-Mit den zwei Dosen Mais und deren Abtropfwasser ablöschen. Kokosmilch, Bananen, Erdnussbutter und Zucker dazugeben. Alles zusammen für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

-Den Suppenansatz in einem Mixer fein pürieren und ggf. durch ein Sieb passieren.

-Die Suppe mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

-Für die optionale Einlage, die Speckscheiben im Ofen bei 200°C auslassen, bis sie knusprig sind

-Speck in kleine Stücke hacken

- Maiskolben in siedendem Wasser circa 15 Minuten garen, danach auf dem Grill oder in der Pfanne in Butter kurz anrösten, bis die Maiskolben gebräunt sind

- Mais vom Kolben abschaben und grob zerkleinern

-Speck und Mais in eine Schüssel geben und mit der Suppe auffüllen

