

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

