

# Maissuppe

Die angegebenen Mengen ergeben einen großen Topf Maissuppe. Sehr angenehm ist bei der Suppe, dass man nicht die ganzen Schalentteile zwischen den Zähnen hat wie beim Abknabbern von gegrillten Maiskolben.

## **Zutaten:**

6 Maiskolben  
6 Scheiben Frühstücksspeck (optional)  
1 Zwiebel in kleine Würfel geschnitten  
1 grüne Paprika entkernt und in kleine Würfel geschnitten  
Etwas Chili Pulver oder Schote (nach Belieben)  
1 Bleichsellerie in kleine Würfel geschnitten  
3 Tomaten geschält und in kleine Würfel geschnitten  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1/8 TL gemahlener Piment  
1 Lorbeerblatt  
2 Kartoffeln geschält und in kleine Würfel geschnitten  
¾ l Sahne oder Kokosmilch  
Pfeffer  
Petersilie gehackt

## **Zubereitung:**

In eine große Schüssel mit großer Öffnung die Maiskörner mit einem scharfen Messer so von den Kolben herunterschneiden, daß sie halbiert werden (die Schüssel am besten ins Spülbecken stellen). Dann mit dem Rücken des Messers kräftig über die Maiskolben schaben, um das Korninnere und den milchartigen Saft herauszulösen. Die Mischung – sie sieht wie Rührei aus – beiseite stellen.

Den Speck knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, in kleine Stücke brechen und beiseite stellen.

Das ausgebratene Fett bis auf 3 Esslöffel weggießen. Die Zwiebel in den Topf geben und bei mittlerer Hitze 4 – 5 Minuten goldgelb braten. Paprika, Chili und Bleichsellerie hinzufügen und 2 Minuten mitgaren. Die Tomaten dazugeben und den Bratensatz mit etwas Wasser lösen. Salz, Zucker, Piment, Lorbeerblatt, Kartoffelstücke und Mais hinzufügen. Bei mittlerer Hitze reduzieren und zugedeckt 30 Minuten weitergaren, gelegentlich umrühren.

Die Sahne oder Kokosmilch hineinrühren und bis zum Kochen erhitzen. Von der Kochstelle nehmen und die Suppe mit Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit Speck und Petersilie bestreuen.