Scharfe Mais-Curry Suppe

Zubereitungszeit: **ca. 45 Minuten**

Zutaten für 4 Personen

2 kleine Knoblauchzehen gehackt
2 Chilischoten gehackt
1 EL Öl
2 Dosen Maiskörner abgetropft
1 EL Currypulver (Bruno's Spicy, Liebescurry, etc.)
1 Liter Gemüsebrühe/Hühnerbrühe
100 ml Schlagobers
1 Schuss Weißwein zum Löschen
1 EL gehackter vietnamesischer Koriander
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muscat
Diverse Gartenkräuter je nach Jahreszeit: Schnittlauch, Petersilie

Croutons
2 Scheiben Schwarzbrot
1 EL Butterschmalz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Zubereitung:

1 Esslöffel Öl im Topf erhitzen.
Den Knoblauch und die Chilis darin anbraten.
Den Mais dazugeben und anschwitzen. Mit etwas Weißwein löschen.
Mit Currypulver ordentlich stauben und mit der Brühe aufgießen.
Einkochen lassen und pürieren je nach gewünschter Konsistenz.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
Dezent mit Koriander, Liebstöckel/Schnittlauch/Petersilie und Chili garnieren.

Croutons
Die zwei Scheiben Schwarzbrot in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit dem Butterschmalz goldbraun rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren auf die Suppe.

Weinempfehlung: Bier oder Grüner Veltliner

Kochabend: 16. Jun, 2021 / Vogesen u. Diesel

Spizöla – Copyright 2019