

Popcornsuppe

Jetzt lassen wir es knallen –
eine Suppe nicht nur für Durchgeknallte!

Zutaten

3 EL Öl
80g Popcornmais
3 dl Rahm

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
½ – 1 Chilischote
400g Maiskörner
aus der Dose
1 EL Curry
6 dl Bouillon
½ Limette
Salz

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

- 1** Einen Esslöffel Öl in einem weiten Topf erhitzen und den Popcornmais hineingeben. Sofort zudecken, am besten mit einem Glasdeckel, und warten, bis der Mais ganz aufgeplatzt ist. Etwas zur Verzierung rausnehmen, den Rahm dazugießen und aufkochen. Salzen und zugedeckt zur Seite stellen.
- 2** Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chilischote in Ringe schneiden. Die Zutaten mit abgetropften Maiskörnern im restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Curry bestäuben, mit Bouillon aufgiessen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten leise kochen lassen.
- 3** Suppe und Popcornrahm fein pürieren. Mit dem Limetenabrieb und wenig Limettensaft würzen. Mit Salz abschmecken. Suppe mit beiseitegestelltem Popcorn servieren.

Tipp

Wunderbar mit kurz angebratenen Crevetten oder Jakobsmuscheln.

