



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Maissuppe

Mısır Çorbası



4 frische Maiskolben
4 mittelgrosse Tomaten
½ rote Paprika
2 Spitzpaprika
4 EL Öl
6 Gläser Wasser
4 Gläser Fleischbrühe
2 KL Salz
Zum Marinieren:
Saft einer Zitrone
1 EL Mehl

- # Mit dem Messer die Maiskörner herausschneiden. In einen Topf oder Schnellkochtopf geben und 6 Gläser Wasser einfüllen und weichkochen.
- # In einem Topf das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und fein gehackte Paprika und Spitzpaprika hinzugeben.
- # Wenn die Paprika weich geworden sind geschälte und klein gewürfelte Tomaten hinzugeben. So lange kochen bis die Tomaten eine tomatenmarkähnliche Konsistenz erreicht haben.
- # Auf diese Tomatenmischung die weichgekochten Maiskörner samt der Flüssigkeit einfüllen und Salz einstreuen. Mit geschlossenem Deckel 25-30 Minuten kochen.
- # Nach dieser Zeit 4 Gläser warme Fleischbrühe hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen.
- # Währenddessen Mehl und Zitronensaft schlagen und von der Suppe einen Schöpflöffel in diese Mischung aus Mehl und Zitronensaft einfüllen.
- # Diese Sosse auf einmal in den Topf einfüllen und sofort vermischen.
- # Die Suppe bei niedriger Hitze 10 Minuten kochen und hierbei ab und an umrühren, vom Herd nehmen. Mit verschlossenem Deckel etwas stehen lassen und anschliessend servieren.

Tipp: Je frischer die Maiskörner sind desto besser schmeckt die Suppe. Falls vorhanden, dann sollte Zuckermais verwendet werden.