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.