



Diego Serratos

Mexiko: "Pozole": Mexikanische Maissuppe mit Rinderhackfleisch

Zutaten für zwei Personen

Für die Maissuppe mit Hackfleisch:

500 g Rinderhackfleisch
1 kg Pozole Maiskörner aus der Dose
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 L Gemüsefond
400 ml Rinderfond
1 Chipotle-Chili
1 EL getrocknetes Pequin-Chilipulver
2 TL getrockneter Oregano
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und hacken. Chipotle-Chili ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen in einem Topf mit Öl anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Maiskörner mit reichlich Wasser abspülen und in den Hackfleisch-Topf mit ca. 3 Liter Wasser geben. Gemüsefond, Rinderfond, Oregano, Pequin-Chili, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Suppe bei starker Hitze zum Kochen bringen, bis die Körner bissfest sind.

Für die Garnitur:

1 Eisbergsalat
4 Radieschen
1 Limette
1 rote Zwiebel
Getrockneter Oregano, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1/3 des Salates waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken. Radieschen putzen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Alles miteinander vermengen und als Garnitur auf die Suppe geben. Limette halbieren und Saft auspressen. Gericht mit Limettensaft beträufeln, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.