

Zuckermaiscreme-Suppe mit Popcorn-Topping

Zutaten:

zwei große Zuckermaiskolben (ca. 300g)
50g Butter
1 mittelgroße Zwiebel
500ml Wasser
1/2 Teelöffel Curcmapulver
1 Messerspitze Pfeffer
1/2 Teelöffel Salz
30g Chili-Paprika Popcorn (zwei Hände voll)

Zubereitung:

Mais von den Kolben schneiden (alternativ TK Mais oder aus der Dose). Die klein geschnittene Zwiebel in der Butter glasig rösten, die Zuckermaiskörner dazu geben, mit 500ml Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze 10-15min kochen. Curcuma, Pfeffer und Salz dazu geben und fein pürieren. Anrichten und am Teller mit Chili-Paprika Popcorn toppen.

Chili-Paprika Popcorn

Zutaten:

100g Popmais vom Popcornbauern Ihres Vertrauens
ca. 30ml Öl (Back und Bratöl für hohe Temperaturen geeignet - zb. Sonnenblumen Öl)
2 Teelöffel Paprikapulver
½ Teelöffel Chilipulver (Cayennepfeffer)
½ Teelöffel Salz (je nach Geschmack nachwürzen)

Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen (herkömmlicher Herd voll, Induktions Herd Stufe 8 von 10). Wenn das Öl flüssig ist wie Wasser, den Popmais (ca. 100g, sodass der Boden bedeckt ist) und das Salz dazu geben.

Zu Beginn umrühren, damit sich Salz, Öl und Körner gut vermischen. Deckel drauf und das Feuerwerk im Topf genießen. Wenn das wilde Poppen zu Ende geht und ein bis zwei Sekunden zwischen den einzelnen Pop-Geräuschen vergehen, die Popcorn sofort in die bereitgestellte Schüssel kippen. Die Gewürze über die Popcorn streuen und mit einem Deckel auf der Schüssel gut durch schütteln.