

Scharfe Mais-Kokos-Suppe		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Zwiebel klein hacken und anbraten. • Dann den Mais hinzu und Kokosmilch aufgießen. Evtl. etwas Weißwein hinzugeben und 2 kräftige Spritzer Tabasco drauf geben. • Danach Kochen lassen, kochen lassen und nochmals kochen lassen (sehr wichtig, um den Mais weich zu bekommen!!) bis der Mais weich genug ist. Mangelnde Flüssigkeit mit Gemüsebrühe auffüllen. • Wenn der Mais weich genug ist, das Ganze durchpürieren, nochmals aufkochen und - je nach belieben - ein paar Shrimps hinzufügen oder auch nicht. • Das ganze dann mit etwas Pfeffer obenauf servieren. 		Zutaten für 4 Portionen: 2 Dosen Kokosmilch 2 Dosen Mais ein wenig Wein, weiß 2 Schuss Tabasco 1 Zwiebel etwas Pfeffer 1 Tasse Gemüsebrühe
Arbeitszeit: ca. 70 Min. Kochzeit: mindestens 30 Min.		