

# Mexikanische Mais-Suppe mit Rinder-Hackfleisch

**Für zwei Personen**

**Für die Maissuppe:**

500 g Rinderhackfleisch	1 kg Pozole Maiskörner	3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln	1 L Gemüsefond	400 ml Rinderfond
1 Chipotle-Chili	1 EL getrock. Pequin-Chilipulver	2 TL getrock. Oregano
Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Eisbergsalat	4 Radieschen	1 Limette
1 rote Zwiebel	Oregano	Salz, Pfeffer

**Für die Maissuppe:**

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:**

1/3 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.

Diego Serratos am 04. Dezember 2019