

7) Hawaiian Sweet Corn Chowder

USA/Hawaii

Der amerikanische Staat Hawaii besteht aus mehreren Inseln mit vielen unterschiedlichen kulturellen Einflüssen. Neben der einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt sowie der atemberaubenden Landschaft hat Hawaii kulinarisch einiges zu bieten. Während meines Auslandsjahres in Honolulu habe ich diese Suppe kennengelernt. An den zahlreichen Verkaufsständen entlang der Straßen, sind neben weiteren einheimischen Spezialitäten, häufig auch frische und gegrillte Maiskolben zu finden. Aus den dort erworbenen frischen Maiskolben stellen die Einheimischen diesen amerikanischen Maiseintopf her und verleihen ihm eine hawaiianische Note.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 250 g weiße Bohnen
- 3 EL Butter
- 75 g Speck oder Schinken, gewürfelt (kann weggelassen werden; vegetarisch)
- 2 Stangen Sellerie, gewürfelt
- 1 kl. Karotte, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- ½ Paprika, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- ca. 350 g Mais; frisch, vorgekocht oder Konserve
- ca. 200 g Creamed Corn*
- 2 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 EL Mehl (oder Maismehl; glutenfrei)
- 600 ml hausgemachte Brühe (Gemüse oder Huhn)
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- ca. 3 Thymianzweige, gebündelt
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Knoblauch- & Chili-Pulver nach Geschmack
- 1 TL Paprika Pulver
- 1 EL frische Petersilie Schnittlauch (optional)

*Creamed Corn: Falls nicht als Konserve erhältlich, wie folgt zubereiten: (für ca. 200g) 1 Dose Mais in einem Topf fein zerdrücken und 1 EL Maisstärke und 1 gest. EL Zucker in etwas kaltem Wasser lösen und unterrühren. Köcheln bis der Mais eingedickt und schön cremig ist

Zubereitung:

Butter bei mittlerer Hitze in einen großen Topf geben. Sobald die Butter geschmolzen ist, Speck hinzufügen und leicht knusprig braten. Speckstücke herausnehmen und beiseite stellen. Sellerie, Zwiebeln und Karotten dazugeben und etwa 5 Minuten dünsten, bis die Zutaten weich sind. Knoblauch und Paprika begeben, weitere 5 Minuten dünsten. Das Mehl einrühren und 1 weitere Minute dünsten. Unter ständigem Rühren langsam die Brühe hinzugeben. Es sollte deutlich eindicken. Wenn der Chowder zu dick ist, Wasser hinzufügen. Hitze reduzieren und dann Kartoffeln, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben. Die Hitze niedrig halten und etwa 15 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Sobald die Kartoffeln (nicht zu) weich sind, Milch, Sahne, Creamed Corn und die frischen/konserven Maiskörner hinzufügen. Die Mischung leicht aufkochen und mit Gewürzen und Kräutern abschmecken. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter und den Thymian entfernen und die zurückbehaltenen Speckstücke unterrühren. Gehackten Schnittlauch über den Chowder geben, heiß servieren.

Guten Appetit!

Mit Schwein!