

Mexikanische Gulaschsuppe

In Mexiko haben sich die Nachfahren von Maya und Nahua mit den Weissen vermischt, 60 % der Bevölkerung sind **Mestizen** und nur noch 30 % sind Angehörige der ursprünglichen Völker. Die restlichen 10% haben meist europäische Wurzeln, vor allem spanische. Die **mexikanische Küche** zeichnet sich durch die Synthese von aztekischen und spanisch-kolonialen, im Süden auch Maya-Traditionen aus. Regional gibt es in Mexiko grosse Unterschiede zwischen Küste und zentralem Hochland, chiliverliebtem Süden und rindfleischorientiertem Norden.



Ein paar Worte zum Gericht

Im Gegensatz zum bei uns eher bekannten ungarischen Suppenggericht, kommen in die mexikanische Variante keine Kartoffeln oder Paprika hinein. Die Mexikaner lieben es zwar auch scharf – man denke nur an ein echt mexikanisches „Chili con Carne“ – aber sie mögen es genauso gerne mit einer gewissen exotisch-fruchtigen Note, die gerade auch diese Suppe zu einer wahren Gaumenfreude macht – aber probieren Sie selbst!

Das braucht es (für 8 Personen)

- 1 kg Rindfleisch
- 3 mittlere Zwiebeln
- 3 EL Senf
- 3 EL Tomatenmark
- 2 L Fleischbrühe (oder Gemüse- oder Hühnerbouillon)
- 1 Flasche Mexikosauce
- 1 Dose Mais (gut abgetropft)
- 1 Dose Ananasstücke
- 2 dl Voll- oder Halbrahm
- 1 EL Bratbutter
- Salz und Pfeffer nach belieben



So wird es gekocht:

(Vorbereitungszeit: 15 Minuten; Kochzeit: rund 90 Minuten)

1. Fleisch in kleine Würfel schneiden und anschliessend kräftig anbraten
2. Die grob gehackten Zwiebeln dazu geben und kurz mitbraten
3. Das Ganze mit Brühe auffüllen und die Gewürze begeben
4. Alles ca. 1 ½ Std. kochen, dann die anderen Zutaten begeben
5. Zuletzt den Rahm dazu giessen und alles nur noch kurz und bei kleiner Flamme weiterköcheln lassen
6. Zum Schluss evtl. mit Maizena noch etwas andicken und nachwürzen.
7. In Suppenteller oder -Schalen einfüllen, evtl. mit einem kleinen Tupfer Schlagrahm und etwas frischem Peterli garnieren und sofort servieren.



Übrigens: Dieses Suppengericht ist nicht nur während der kalten Jahreszeit ein Hit! Wem Ananas in einer Suppe etwas zu exotisch süss sind, kann sie problemlos durch eine Büchse gehackte Pelati ersetzen. Anstelle der Maiskörner gehen übrigens auch rote Indianerbohnen. Diese sollten allerdings, wegen ihres kräftigen Eigengeschmacks, vorher unbedingt gründlich abgespült werden.

Dazu empfehle ich: Dunkles Vollkornbrot, oder getoastete Baguette-Scheiben und zur Vorspeise einen feinen gemischten Salat. Und **zum Trinken** reichen Sie einen kräftigen, charaktvollen Roten (Syrah, Cabernet Sauvignon, einen Brunello, sogar einen Rioja Reserva. Oder einfach einen nicht zu süssen Eistee und klares Wasser.

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

