



adveniat

für die Menschen
in Lateinamerika

REZEPT · PARAGUAY

Sopa Paraguaya – Maiskuchen

Wer hinter der „Sopa Paraguaya“ eine paraguayische Suppe vermutet, hat sich vom Namen in die Irre führen lassen. Tatsächlich handelt es sich bei diesem Gericht, das traditionell in Paraguay gegessen wird, um einen Kuchen aus Mais oder Maismehl.

Über die Entstehung des Namens erzählt man sich in Paraguay folgende Geschichte:

Die Köchin eines der ersten Präsidenten des Landes sollte zum Essen eine Maissuppe zubereiten. Sie nahm etwas zu viel Mais und die Suppe wurde sehr dick. Da der Präsident sich zum Essen verspätete, hielt sie die Suppe warm. Als sie sie dann servieren wollte, war die Suppe zu einer Art Kuchen gebacken. Die Köchin rechnete mit ihrer sofortigen Entlassung, doch der Präsident war begeistert und wollte die Maissuppe fortan nur noch in Form des Kuchens serviert bekommen. So wurde aus der tatsächlichen Maissuppe die „Sopa Paraguaya“.

ZUBEREITUNG

Zutaten

500 g Maismehl (weiß)
500 g geriebener Käse, z. B. Gouda oder Emmentaler
4 Zwiebeln
500 ml kalte Milch
6 Eier
100 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Schuss Öl für die Form
Auflaufform

1. Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Nach und nach Maismehl, Milch, Käse und Eier in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die abgekühlten Zwiebeln zur Masse geben und vermengen.
4. Masse in einer gefetteten Auflaufform verteilen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten im Ofen backen.

In kleine Stücke geschnitten, können viele Menschen probieren.

¡Buen provecho! – Guten Appetit!