Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Besser geht`s nicht: Saftige Zuckermaiskolben vom Grill

[caption id="attachment_9010" align="aligncenter" width="709" caption="In der Schale gegart wird der Mais traumhaft knackig, saftig und sehr aromatisch."]

[/caption]

Auf den Märkten wird aktuell Zuckermais angeboten. Bei der gebräuchliche Zubereitung werden geschälte Maiskolben in gesalzenen Wasser 10-15 Minuten sanft gekocht. Dann mit Butter serviert. Es geht aber noch geschmacksintensiver. Hier unser Tipp zum hoffentlich sonnenreichen Wochenende:

1. Wenn möglich kaufe ich die Maiskolben ungeschält, also mit den natürlichen grünen Schalen.
2. Die Kolben mindestens 6 Stunden mit der Schale in kaltes Wasser legen, damit sich die Schalen mit Wasser vollsaugen.
3. Dann die vordere Kolbenspitze abschneiden und dabei die herausstehenden Maishaare entfernen.
4. Nun die Maiskolben in einer Grillpfanne oder auf einem Grill langsam von allen Seiten braten. Das dauert ca. 10-15 Minuten.
5. Zum Servieren die Schalen abziehen. Innen liegende Maishärrchen entfernen. Mais salzen und eventuell mit etwas Kräuterbutter bestreichen.
6. Genießen!