

Maiskolben für Grill von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

Neben Pfeffer und Salz wird auch ein bisschen Zucker und ein Anisstern (geht auch ohne) benötigt.

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

10 kg grober Mais (6 Stück) Maiskolben (ergibt 12 halbe Kolben).

Wasser aufkochen, mit wenig Salz, Zucker und einem Anisstern würzen.

Mais in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen. (Sonst geht es zum grillieren ewig)

Anschliessend kann der Mais mit regelmässigem drehen ca. 10 bis 15 Minuten auf den Grill.

50 g Butter Noch besser: Kräuterbutter oder gesalzene Butter.
Dazuservieren.