

gekochter Zuckermais

Zutaten:

1 Maiskolben
Wasser
etwas Butter
etwas Salz

Zubereitung:

Den Maiskolben schälen und unter fließendem Wasser abwaschen. Der Maiskolben kann in der Mitte geteilt werden.

In einem entsprechend großen Topf Wasser geben und ca. 1 TL Salz dazugeben. Den Maiskolben ins Wasser legen, das Wasser zum Kochen bringen, bis es spudelt. Die Temperatur reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Maiskolben mit einer Zange aus dem Wasser nehmen und auf Maiskolbenhalter aufspießen. Die Butter direkt auf den heißen Kolben streichen und mit Salz bestreuen.

Der Kolben kann einfach so gegessen werden oder als Beilage gereicht werden.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de