

Zuckermais - Zubereitung

Junger Mais mit Butter und Salz



Richtig lecker...
Jungmais mit Butter und Salz

Junger Mais ist nicht nur sehr gesund, sondern auch sehr lecker. Blanchiert oder auf dem Grill gebacken schmecken die Körner der Maiskolben mit etwas Butter und Salz ganz wunderbar.

Je reifer (Härte der Körner) der Zuckermais ist, desto länger sollte er gekocht werden. Maiskolben mit jungen, prallen Körnern, die beim draufdrücken platzen, können schon nach dem einfachen Blanchieren verzehrt werden. Sie schmecken am besten, wenn Sie die Körner mit etwas Butter einreiben und leicht salzen.

Ansonsten kochen Sie Ihren Mais rund 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser, in dass Sie Zucker, Milch oder Butter geben können, damit sich der Geschmack verfeinert. Geben Sie aber kein Salz hinein, denn das lässt die Körner hart werden. Salz kommt erst bei Tisch bzw. nach dem Kochen an den Mais. Wenn sich die Körner mit einer Gabel leicht vom Kolben lösen lassen, sind sie gar genug.

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "[Mein Gartenratgeber](#)" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

-

[Gerichte](#)

-

[Getränke](#)

-

[Desserts](#)

-

[Gebäck & Kuchen](#)

-

[Marmeladen](#)

-

[Pestos](#)

- [Vegane Küche](#)

