

GEKOCHTER ZUCKERMAIS



Zutaten für 2 Personen:

- 2 Kolben Zuckermais
- 50g Butter
- 1 TL Zucker
- 1 EL Öl
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Bei den Maiskolben, die Blätter und den Bart entfernen und in kochendes Wasser legen. 20g Butter und 1 TL Zucker zugeben. Anschließend abgedeckt bei milder Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Löffel aus dem Sud heben und abtropfen lassen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzt, mit Meersalz würzen und den Zuckermais darin goldgelb anbraten.