



Mais auf den Grill

Bonn (DMK) – Gegrillter Zuckermais ist als Beilage oder Hauptgericht ein echter Leckerbissen. Wie das Deutsche Maiskomitee e.V. (DMK) berichtet, gelten die Maiskolben auf dem Grill insbesondere in den USA als Delikatesse. Doch auch hierzulande erfreut er sich gerade zur Grillsaison wachsender Beliebtheit.

Die Maiskolben werden dazu entblättert und einzeln in leicht gefettete Alufolie eingewickelt. Bei mittlerer Hitze werden sie bei mehrfachem Wenden 15 bis 20 Minuten gegrillt, anschließend ausgewickelt, gesalzen und mit Butter bestrichen.

Den Verwendungsmöglichkeiten von Mais in der Küche sind jedoch kaum Grenzen gesetzt. Das Deutsche Maiskomitee hat eine Vielzahl interessanter und leckerer Maisrezepte wie etwa den Exotischen Maisspieß mit Maiskolben, Puten- oder Hähnchenbrust und Ananasringen oder den Maiskolben mit pikanter Butter aus Knoblauch, Chilischote und Limette zusammengetragen.

Im Buch „Mais-Rezepte“ präsentiert das DMK viele Ideen für die Verwertung von Mais in der Küche und weckt die Lust auf mehr. Das Rezeptbuch kann über das Internet www.maiskomitee.de unter Service/Medien bestellt werden.

(1.140 Zeichen)