Gebratene Maiskolben

Die gebratenen Maiskolben aus der Pfanne sind eine schmackhafte Beilage zu vielen Fleischgerichten. Das Rezept ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

3 Stk.	Maiskolben (roh)
1 TL	Zucker
	Wasser
1 EL	Butter
1 EL	Kräutersalz
Nach Belieben	frische Kräuter (fein gehackt)

Zubereitung

1. Das Wasser mit Zucker in einem Kochtopf erhitzen und die **Maiskolben** bei leicht siedendem Wasser etwa 20 Minuten garen. Danach abtropfen lassen.

2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Mais rundum anbraten, bis er eine schöne braune Farbe bekommt.

3. Mit Kräutersalz und je nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Die Maiskolben lassen sich natürlich auch wunderbar auf dem Grill zubereiten.