Maisräder

Ein schmackhaftes Rezept für das nächste Grillfest. Die Maisräder kann man auch pur oder als leckere Beilage zu gebratenem Fleisch genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Maiskolben
2 EL	Butter
4 Prisen	Salz
4 Stk.	Holzspieße

Zubereitung

1. Bei den **Maisrädern** handelt es sich um gesunde, kleine Snacks im Bereich der vegetarischen Küche. Grill vorheizen.

2. Schale und Härchen an den Maiskolben sorgfältig entfernen. Ein scharfes Küchenmesser zur Hand nehmen und die Kolben jeweils in 2 Zentimeter große Stücke schneiden.

3. Maisstücke auf Metallspieße stecken und dazwischen immer einen Abstand lassen.

4. Maisspieße auf den Grill legen und von allen Seiten grillen. Die Maiskolben nehmen eine goldgelbe Farbe an.

5. Nach Belieben vor dem Servieren noch mit etwas Butter bepinseln und mit Salz würzen.

Tipp

Anstatt der Metallspieße können für die Maisräder auch Holzspieße verwendet werden.