



Zuckermais als Beilage

1 Zuckermais

1 Prise Salz

30g Butter

Kräutersalz

schälen und waschen. Mit Wasser und in einen Topf geben und alles mit geschlossenem Deckel aufkochen. Sobald das Wasser kocht, die Temperatur reduzieren und den Maiskolben für etwa 10 Minuten fertigkochen.

in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Den Zuckermais abtropfen lassen und mit bestreuen. Die geschmolzene Butter darauf verteilen und sofort servieren.