

Zuckermaiskolben mit Knoblauchbutter (4 Personen)

4 große Maiskolben
1/2 l Milch
Salz
Cayennepfeffer
1 Zwiebel oder 2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g zimmerwarme Butter
Saft von 1/2 Zitrone

Vom Mais Blätter und Fäden entfernen. Die Milch zusammen mit etwa 1/2 l Wasser, Salz und Cayennepfeffer zum Kochen bringen und die Maiskolben unter mehrmaligem Drehen in 15 bis 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln oder die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und den Knoblauch zerdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch in 1 EL Butter andünsten. Etwas Salz und Zitronensaft hinein rühren und anschließend die Butter abkühlen lassen.

Die Maiskolben aus der Garflüssigkeit nehmen und abtropfen lassen. Die weiche Butter und die Zwiebelmischung mit einer Gabel vermengen. Die Knoblauchbutter zu den noch heißen Maiskolben servieren.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!