



Gebackene Maiskolben

2 frische

Zuckermaiskolben

Zubereitung für 2 Portionen:

Zubereitung:

Die traditionelle Zubereitung der Maiskolben in ihrer Hülle macht sie süßer und delikater als Kochen oder Dämpfen.

Den Backofen auf 180-200°C vorheizen.

Die Hüllblätter und die Grannen erhalten dem Mais beim Backen seinen natürlichen Saft. Sollten die Hüllblätter nicht mehr fest umschlossen am Maiskolben sitzen, einfach die Maiskolben mit etwas Garn umwickeln, damit sie beim Backen den Maiskolben umschlossen halten. So bleiben die Maiskolben schön saftig.

Die Maiskolben im vorgeheizten Ofen für 30 Minuten auf das Gitter legen. Danach am unteren Ende des Kolbens etwa einen halben Zentimeter wegschneiden, dann lassen sich die Hüllblätter ganz leicht entfernen. Maiskolben einfach mit gutem Salz oder Kräuterbutter heiß servieren .

Historisches:

Mais ist das traditionelle Getreide der indianischen Ureinwohner. Archäologische Funde zeigten, dass die Indios in Mexico eine maisartige Pflanze namens Teosinte seit 12000 Jahren nutzten. Der indianische Mais ist viel kleiner als unsere heutigen Hybridsorten. Der Mais ist für die indianische Urbevölkerung eine ganzheitliche Pflanze gewesen. Sie verwendeten ihn für Tortillas, also Maisfladen, zum Kochen für Maisbrei, zum Brauen von Bier. Aus den Hüllblättern flochten sie kunstvolle Körbe und Matten oder drehten die zu Seilen und Stricken. Mit den Pflanzenstengeln wurden ihre Hütten als Dächer gedeckt.

