

Corn- Ribs mit Haus- Saucen

Zutaten:

- 4 Maiskolben
- Salz, Pfeffer
- Chilisalz oder Kräutersalz
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Haus-Saucen Original, Pfeffer, Curry etc.

Dipp-Tipp:
Schiere deine Corn
Ribs zu knusprigen
Pouletschenkeln
(siehe Rezept auf
der Website).

Zubereitung:

1. Bei den Maiskolben ggf. das Grün und die Haare entfernen. Reichlich Wasser in einem grossen Kochtopf zum Kochen bringen.
2. Die Maiskolben ca. 9-10 Minuten vorkochen, aus dem Wasser heben und auf einem Rost abkühlen lassen.
3. Mit einem scharfen Messer die Enden der Maiskolben abschneiden. Die Kolben zuerst der Länge nach halbieren und dann vierteln.
4. Das Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Corn Ribs hineingeben und so lange im heissen Öl braten, bis sie beginnen, sich zu kringeln.
5. Die Corn Ribs vorsichtig aus der Grillschale nehmen. Nach Geschmack mit Butter einstreichen und mit den Gewürzen bestreuen.
6. Zum Geniessen die einzelnen Ribs in die Saucen dippen.