



Maiskolben für Grill von Linda Egger

Mengen für 48 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

24 kg grober Mais 5 Maiskolben (ergibt 10 halbe Kolben).

Wasser aufkochen, mit wenig Salz, Zucker und einem Anisstern würzen.

Mais in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen. (Sonst geht es zum grillieren ewig)

Anschliessend kann der Mais mit regelmässigem drehen ca. 10 bis 15 Minuten auf den Grill.