



Beilage

Maisschnitten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr	Maisgriess
50 gr	Butter
1 TL	Salz
8 dl	Wasser

Zubereitung:

Kasserolle, Wasser, Salz

In einer Kasserolle das Wasser mit dem Salz aufkochen lassen.

Maisgriess

Den Maisgriess ins kochende Salzwasser – unter Rühren – einstreuen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und unter rühren ca. 4 Minuten weiterkochen.

Butter

Die Butter zum Mais geben und ca. 1-2 Minuten weiterrühren.

Den Maisbrei auf eine gefettetes Backblech giessen und ca. 1 cm dick ausstreichen. Auskühlen lassen und in gleichgrosse rechteckige Stücke schneiden.

Reichlich Butter

Die Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen und die Maisschnitten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.