# Gekochte Maiskolben
## Dhura Frandschija

Der Mais, von den Arabern "fremde Hirse" genannt, wird in den arabischen Ländern noch nicht sehr lange angebaut. Er erfreut sich aber großer Beliebtheit, besonders bei den Kindern. Dies haben sich die kleineren Händler zunutze gemacht. Sie stehen mit ihren transportablen Garküchen vor den Schulen und bieten frischgekochte Maiskolben an.

Herkunft: Palästina
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zubereitungszeit: 25 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
8 Maiskolben
1 Prise Salz

### Zubereitung
Die Maiskolben waschen und in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und 20 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen und heiß servieren. Sehr zarte Maiskolben kann man auch im Ganzen mit einer warmen Knoblauchsauce reichen.

© 2026 coquina.de