

# Maiskolben

Der Mais aus dem Beutel!

Für das  
Grillbuffet ein  
Muss!



## Grundmasse

10.000 kg	Maiskolben frisch oder TK
0.800 kg	Knoblauchmarinade (15569)
10.800 kg	Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Maiskolben mit der Marinade bestreichen.
2. Einzeln in die Kochbeutel einlegen und vacummieren
3. Im Kombidämpfer bei 90°C für 60 Minuten Sous-vide garen.
4. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.
6. *Es kann jede Marinade verwendet werden.*

## Zubereitungshinweis

Im Grill bei mittlerer Hitze 150-180°C für ca. 15 Minuten grillen.  
Oder im Steamer erhitzen und noch kurz Farbe geben auf dem Grill.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.