

Corn Ribs: Mais vom Grill mal anders

2. Oktober 2021 von Katrin Baab Kategorien: Ernährung



Foto: utopia / kb

Corn Ribs sind besonders zubereitete Maiskolben. Wie dir die Spezialität auf dem Grill, im Ofen oder in der Fritteuse gelingt, erfährst du in diesem Artikel.

- Anzeige -



Corn Ribs sind Maiskolben mal anders: Sie werden geviertelt und dann gebraten oder gegrillt. Dann sieht der Mais nicht nur besonders gut aus, er ist in der Regel auch etwas einfacher zu essen als ganze **gegrillte Maiskolben**. Mit der richtigen Marinade vorab oder Soße dazu schmecken die Corn Ribs besonders aromatisch.

So bereitest du Corn Ribs zu



Corn Ribs sind einfacher zu essen als ganze Maiskolben. (Foto: utopia / kb)

Zubereitung:
ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit:
ca. 45 Minuten

Zutaten:

2 Maiskolben
4 EL Olivenöl

1 TL Knoblauchpulver

0,25 TL Salz

0,25 TL Pfeffer

Chilipulver

Zubereitung

1



Wasche die Maiskolben und befreie die sie von Blättern, falls vorhanden. Setze einen Topf mit Wasser auf und blanchiere den Mais im kochenden Wasser für 15 Minuten. Auf diese Weise ist er besser zu schneiden.

2

(Foto: utopia / kb)

Nimm den Mais aus dem Wasser und lasse ihn kurz abkühlen, sodass du ihn anfassen kannst, ohne dich zu verbrennen. Schneide nun den Strunk am unteren Ende jedes Maiskolbens ab. Stelle den Kolben hochkant auf diese dicke, frisch geschnittene Seite. Deine Unterlage sollte unbedingt rutschfest sein.

Wichtig: Achte auf deine Finger. Setze das Messer mittig am oberen Ende an. Schneide den Kolben hier vorsichtig an, nimm deine Finger aus dem Weg und lasse dann das Messer langsam, aber mit Druck nach unten gleiten. Achte darauf, dass dir der Maiskolben dabei nicht umkippt und stabilisiere ihn gegebenenfalls mit deiner anderen Hand (fernab von der Messerklinge!).

3

(Foto: utopia / kb)

Lege die Hälften, die du nun hast, flach auf das Brett und schneide sie längs entzwei, sodass du Viertel bekommst. Gehe so mit jedem Maiskolben vor.

4

(Foto: utopia / kb)

Vermische die restlichen Zutaten in einer kleinen Schüssel miteinander. Nimm einen Pinsel und bestreiche die einzelnen Maiskolben-Viertel ordentlich mit der Marinade. Pinsle ruhig satt über den Mais, damit die Gewürze sich überall verteilen.

- 5 Lege die Corn Ribs auf den Grill. Platziere sie in die Nähe direkter Hitze, aber nicht direkt über dem Feuer. Nach etwa zehn bis 15 Minuten sind sie fertig. In der Regel verformen sie sich währenddessen leicht u-förmig. Grille die Corn Ribs am besten mit geschlossenen Deckel, sofern vorhanden. Wende sie zwischendurch hin und wieder, damit sie sich von allen Seiten bräunen.

Corn Ribs im Ofen oder in der (Heißluft)-Fritteuse

Corn Ribs kannst du auf dem Grill, im Ofen oder in der Fritteuse zubereiten. (Foto: utopia / kb)

Corn Ribs kannst du auch außerhalb der Grill-Saison essen und einfach mit anderen Küchengeräten zubereiten:

- in der **Heißluftfritteuse** (zum Beispiel AirFryer): bei 190 Grad Celsius für 12 bis 15 Minuten, nach der Hälfte der Zeit wenden
- im **Ofen**: bei 190 Grad Celsius für 25 bis 30 Minuten, nach der Hälfte der Zeit wenden
- in der **Fritteuse**: Wenige Minuten frittieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Öl sollte etwa eine Temperatur von 170 Grad Celsius haben. Mehr dazu in unserem Artikel [Öl zum Frittieren: Welches ist am besten geeignet und gesund?](#)

Bei allen Zubereitungsweisen kannst du ohne Weiteres die Zeit etwas verlängern, dann werden die Corn Ribs knuspriger. Achte aber darauf, dass sie nicht hart oder trocken werden.

Fertig zubereitete Corn Ribs kannst du am nächsten Tag wiedererhitzen (zum Beispiel in der Mikrowelle oder in der Pfanne). Du kannst sie aber auch kalt essen. Im Kühlschrank halten sich Corn Ribs etwa zwei Tage.

- Anzeige -

Serviere zu den Corn Ribs verschiedene Dips. (Foto: utopia / kb)

Wir empfehlen, Lebensmittel in **Bio-Qualität** zu kaufen. Zertifizierte Siegel, zum Beispiel von **Bioland**, **Naturland** oder **Demeter**, weisen Produkte aus umweltfreundlichem Anbau aus. Unter anderem kannst du dann sicher sein, dass sie ohne chemisch-synthetische **Pestizide** angebaut werden. Wenn du zusätzlich **saisonale** und **regional einkaufst**, kannst du **CO₂-Emissionen** einsparen. **Unser Saisonkalender** zeigt dir, wann in Deutschland welches Obst und Gemüse Saison hat. Mais gibt es hierzulande im September und Oktober.

Zu den Corn Ribs passen die verschiedensten Soßen, die du auch sonst zum Grillen verwendest – am besten schmecken sie selbstgemacht:

- Tzatziki
- BBQ-Sauce
- Chilisoße
- Ketchup
- Metaxasauce
- Joghurt-Dip
- weitere Dips zum Grillen

Corn Ribs kannst du geschmacklich variieren, indem du sie unterschiedlich marinierst. Verwende eine dieser **5 Grillmarinaden, die du unbedingt ausprobieren solltest** oder die gleiche Marinade, mit der du **Grillgemüse marinierst**.

Du kannst auch etwa drei Zentimeter dicke Stücke von den Kolben oder Scheiben abschneiden und diese grillen. Beachte: Weder bei den Corn Ribs noch bei den in Scheiben geschnitten Maiskolben kannst du den Strunk mitessen.

Beim Schneiden der Viertel solltest du **sehr vorsichtig** vorgehen. Drücke mit einer Hand das Messer nach unten, mit deiner anderen Hand kannst du **Druck auf den Messerrücken** ausüben oder vorsichtig dem Kolben mehr Halt geben. Besonders der dickere Teil ist schwer zu durchtrennen. Verwende daher ein wirklich scharfes und großes beziehungsweise breites Messer. Gegebenenfalls kann es helfen, den Maiskolben samt Messer ein paar Mal kontrolliert auf die Arbeitsplatte zu klopfen. Falls ein Viertel währenddessen auseinanderbrechen sollte, ist dies nicht schlimm.