



MAISBROT MIT CHILI UND KÄSE

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In einer Pfanne die Butter auf mittlerer Stufe zerlassen und die Zwiebeln darin 15 – 20 Minuten sanft braten, sodass sie goldbraun anlaufen und karamellisieren. Inzwischen nehmen Sie sich die Maiskolben vor: Senkrecht auf ein Schneidebrett stellen und mit einem kleinen scharfen Messer vorsichtig von oben nach unten alle Maiskörner abschneiden. In die Pfanne geben und 5 Minuten zusammen mit den Zwiebeln garen, danach vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.

In einer Schüssel die Eier, den Maisgrieß, die Milch, das Backpulver, das Mehl, 1 große Prise Salz und Pfeffer und einen Großteil des geriebenen Käses energisch verrühren, bis die Zutaten gut vermischt sind. Anschließend die abgekühlten Zwiebeln und die beiden fein gehackten Chilischoten untermengen. Eine runde Kuchenform von 22 cm Durchmesser dünn mit Olivenöl ausstreichen und den Boden mit einem Stück Pergamentpapier bedecken. Dann den Teig in die Form gießen.

Mit den Chiliringen bestreuen und für 35 Minuten in den Ofen schieben. Etwa 10 Minuten vor Ablauf dieser Zeit die Form kurz herausholen, das Brot mit dem restlichen Käse bestreuen und fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen, erst danach mit der Käsesseite nach oben auf ein Drahtgitter oder eine Servierplatte geben. Sofort servieren, denn warm schmeckt das Brot unwiderstehlich gut.

Zwiebeln und Maiskörner sorgen für den Geschmack, der Maisgrieß gibt dem Teig eine kernige und zugleich elastische Konsistenz. Chilischoten und reifer Käse, zwei meiner Favoriten in der Küche, katapultieren dieses Maisbrot schließlich in die Oberliga. Besser habe ich es bisher kaum je gegessen. Es passt als Beigabe zu Suppen oder Eintöpfen, aber ich finde, dass es zusammen mit einem knackigen Salat auch ein prima Mittagessen ergibt. Am nächsten Tag kann man es zum Frühstück gut ohne Fett in einer Pfanne aufwärmen und dann mit pochierten Eiern und etwas Räucherspeck servieren... Phänomenal!

Für 10 Personen

60 g Butter	6 EL Mehl
2 Zwiebeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten	Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Maiskolben	140 g frisch geriebener reifer Cheddar
4 große Freiland- oder Bio-Eier, verquirlt	3 frische grüne Chilischoten, 2 von den Samen befreit und fein gehackt, die dritte in feine Ringe geschnitten
325 g Maisgrieß	
250 ml Vollmilch	
1 TL Backpulver	Olivenöl