Humita en Chala – Beilage zu gegrilltem Rindfleisch

viDeli
einfach guter Wein

Rezept empfohlen von:
Bodegas Callia

Weinempfehlung:
Callia Alta Shiraz-Malbec, Callia Alta-Shiraz

Zutaten für 6 Personen:

- 1 große Zwiebel
- 5 Tassen gelber Mais
- 1 Tasse Milch
- 1 EL Butter oder Olivenöl
- 2 EL Margarine
- 1 EL Basilikum

Zubereitung:

1. Den Mais fein zerhacken und mit der Milch vermischen
2. Die Zwiebeln in der Butter andünsten
3. Das Basilikum fein zerhacken und dazu geben
4. Sobald die Zwiebeln glasig sind, wird die Mischung aus Milch und Mais hinzugegeben
5. Anschließend wird die Mischung in Maisblätter eingepackt und zu kleinen Paketen verschnürt
6. In einen Topf mit gesalzenem kochendem Wasser legen und 30 bis 40 Minuten darin kochen
7. Anschließend noch heiß servieren

Dieses Gericht passt perfekt als Beilage zu gegrilltem Rindfleisch. Je frischer die Zutaten sind, v.a. der Mais (hoffentlich kein Dosenmais), desto besser schmeckt's. Wenn man vor dem Servieren etwas Zucker oben drauf gibt, wird der Geschmack noch besser. . .