



Maisburger Indianerart

2 Eier | 4 EL Dinkelvollkornmehl | 1 Dose Maiskörner (225 g) |
1 Bund Schnittlauch | 4 Frühlingszwiebeln oder 1 kleiner Lauch |
Salz | Pfeffer, schwarz | 1 EL Rapsöl

- 1 Die Eier verquirlen, das Mehl zugeben und glatt rühren.
- 2 Den Schnittlauch und die Frühlingszwiebeln fein schneiden und die Maiskörner abtropfen lassen.
- 3 Alles zusammen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Mit einer Glacezange aus der Masse Portionen formen und mit einer Bratschaufel etwas flachdrücken. Die Maisburger auf mittlerer Stufe beidseitig im Rapsöl ca. 5 Minuten braten.

Sauce:

180 g saurer Halbrahm oder Naturjogurt | 1 Bund Schnittlauch |
Kräutersalz | Pfeffer, schwarz

- 1 Den Schnittlauch fein schneiden und in den Halbrahm oder Naturjogurt geben.
- 2 Mit dem Kräutersalz und dem Pfeffer würzen; alles gut verrühren.