

MAISWAFFELN

MAISWAFFELN

6 Stück

Zutaten:

2 Eier
700 ml Buttermilch
100 ml Rapsöl
250 g Maismehl
400 g Mehl
2 TL Backpulver
1 kleine Dose Mais
1 rote Zwiebel
1 Chilischote
1 Paprika, rot
2 EL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer
Öl zum Backen

Vorbereitung:

Eier mit Buttermilch und Öl verrühren. Maismehl mit Mehl und Backpulver vermischen. Die trockenen Zutaten in die Eimischung hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Den Mais in einem Sieb geben und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, Paprika und Chili waschen und putzen und anschließend alles in kleine Würfel schneiden. Sämtliche Gemüse unter den Teig heben.

Zubereitung:

Den Grill für indirektes grillen bei 200°C mit Waffeleisen. Bei der Verwendung von Holzkohलगrills wird $\frac{1}{2}$ Weber

Anzündkamin Brikettes benötigt.

Etwas Öl in dem Waffeleisen geben und das Waffeleisen einmal um die Achse drehen damit es komplett eingefettet ist (bei der ersten Waffel braucht man etwas mehr Fett). 4 EL Teig in das Eisen geben und etwa 2-3 Minuten backen.

Grillmethode: Indirekt

Grilltemperatur: 220°

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zusätzlich Vorbereitungszeit 20 Minuten

Grillzeit: 20 Minuten

Gesamt: 60 Minuten

Zubehör: Waffeleisen, Waffelgabel

Schwierigkeit: Mittel