Rezept

Maiskolben mit Chili-Honig-Butter

Ein Rezept von Maiskolben mit Chili-Honig-Butter, am 03.05.2024

Zutaten

- **1** frische rote Chili
- **2 EL** Honig
- **8** Maiskolben (Zuckermais)
- Alufolie
- **125 g** weiche Butter
- Salz
- Öl für den Rost und zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote putzen und fein würfeln. Chili, Butter, Honig und Salz vermischen. Zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und 2-3 Std. kühlen.

2. Die Maiskolben in Salzwasser 30-45 Min. kochen. Dabei gelegentlich wenden. Abtropfen lassen.

3. Den Holzkohlengrill anheizen. Den Grillrost leicht ölen. Den Mais mit etwas Öl bestreichen und auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer bis starker Hitze 10 Min. grillen. Dabei öfter drehen. Die Chili-Honig-Butter in Scheiben schneiden und auf den Maiskolben schmelzen lassen.