

Rezept

Maiskolben mit Kräuter-Knoblauch-Butter

Ein Rezept von Maiskolben mit Kräuter-Knoblauch-Butter, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------|--|
| 8 Zuckermaiskolben | 1 EL Butter |
| 1 EL Zucker | 6 EL Öl zum Bestreichen |
| Salz | Pfeffer |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Oregano) |
| 100 g weiche Butter | Salz |
| Cayennepfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Für den Mais in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Maiskolben von den Blättern und Fäden befreien, waschen und nach Belieben quer halbieren. Butter und Zucker ins Wasser geben. Maiskolben darin etwa 10 Min. vorgaren.
2. Inzwischen für die Kräuter-Knoblauch-Butter Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit der Butter vermengen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kühl stellen.
3. Mais abgießen und trockentupfen, dann mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maiskolben auf den Grillrost legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 10 Min. grillen, dabei immer wieder wenden. Mit Kräuterbutter servieren.