

## Gegrillte Maiskolben mit Honigbutter

### Zutaten

4 Maiskolben  
150 g Butter  
2 TL Honig  
Salz

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.

Maiskolben in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Min kochen. Herausnehmen und trockentupfen.

Butter mit Honig und Salz in einem Topf zerlassen (nicht braun werden lassen).

Maiskolben damit bestreichen und rundum auf einem Holzkohlegrill ca. 10 Minuten grillen. Während des Grillens immer wieder mit der Honigbutter bestreichen.

## Gegrillte Maiskolben

### Zutaten

4 Maiskolben, frische (Zuckermais)  
1 Chilischote(n), rot  
1 Bund Kräuter, gemischte  
5 EL Olivenöl  
2 Zehe/n Knoblauch  
etwas Salz  
80 g Butter  
1 EL Zitronensaft  
etwas Tabasco

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 30 Min. **Ruhezeit:** ca. 2 Std

Vom Zuckermais die Blätter und Fäden entfernen. Die Enden abschneiden. Die Chilis der Länge nach halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Die Kräuter überbrausen und trocken schütteln. Die Hälfte der Kräuter fein hacken.

Chilis und gehackte Kräuter zum Öl geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles gut verrühren und salzen. Die Maiskolben damit beträufeln. 2 Stunden stehen lassen, ab und zu wenden. Dann unterm vorgeheizten Grill ca. 30 Min. bräunen.

Die restlichen Kräuter fein hacken. Die Butter in einem Topf warm werden lassen. Kräuter, Zitronensaft und Tabasco untermischen. Die Maiskolben damit beträufeln und servieren.