Gegrillte Maiskolben für Barbecue

Wunderbares Rezept für eine leckere Vorspeise oder als Beilage. Gegrillte Maiskolben für Barbecue & Co.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

8 Stk.	Maiskolben
4 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zitrone (in Spalten geschnitten)

Zubereitung

1. Barbecue Fans schätzen die süßen, **gegrillten Maiskolben**. Vor der Zubereitung Maiskolben putzen und reinigen und in Wasser ohne Salz für 2 Minuten kochen lassen. Im Anschluss dazu abschrecken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

2. Bevor die Kolben auf den Grill kommen mit geklärter Butter beträufeln. Die gegrillten Maiskolben in regelmäßigen Abständen drehen, sodass sich eine gleichmäßige Bräunung einstellt. Je nach Hitze die Maiskolben ca. 5 Minuten grillen. Kurz vor dem Servieren Pfeffer und Salz auf die Maiskolben geben.

hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Auf keinen Fall vor dem Grillen würzen, da sonst der Geschmack etwas verloren geht. Maiskolben nach dem Grillen je nach Geshmack salzen und pfeffern und Zitronenspalten servieren.