

Grillrezepte

Gegrillte Maiskolben

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Gemüse, Grill, Mais

4 Maiskolben
60 g Honig
50 ml Weißweinessig

Salz, Pfeffer
8 Thymianzweige
80 ml Brühe

Die Maiskolben schälen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser blanchieren.

Den Honig mit Essig, Salz, Pfeffer, Thymian und der Brühe etwas einkochen.

Den Fond abseihen, abkühlen lassen und die Maiskolben damit gut marinieren.

Langsam von allen Seiten goldbraun grillen.

