

# Grillrezepte

## Würziger Buttermais

Anzahl: 8 Personen

Gattung: Gemüse, Grill, Beilagen

---

1 Liter Milch  
100 g Butter  
2 Teel. Salz

2 Essl. Zucker  
Pfeffer aus der Mühle  
4 Frische Maiskolben; geputzt

FRISCHES GEMÜSE, z.B.

Zucchini; in Scheiben,  
Feste ganze Tomaten,  
Zwiebeln; in dicken Ringen,

Pilze; halbiert  
Paprikaschoten; Geviertelt

---

1. Milch mit Butter, Salz, Zucker und Pfeffer in einen Topf geben und mit 2 Ltr. Wasser auffüllen. Aufkochen.

2. Maiskolben quer halbieren und in den Topf geben. Hitze reduzieren. Mais 40 Minuten garen. Dabei durch Einstechen Garproben machen.

3. Kolben herausnehmen und zusammen mit dem anderen Gemüse 6-10 Minuten auf den Grill legen, bis die Stücke gar sind.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

