

Grillrezepte

Gegrillte Maiskolben Mit Limettenbutter

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Mais, Grillen, Party, Vegetarisch,

1 Liter Milch	6 Geputzte Maiskolben
1/2 Liter Wasser	2 Limetten (unbehandelt)
1 Teel. Zucker	2 Rote Chilischoten
1 Prise Salz	125 g Weiche Butter

Milch und Wasser mit einem Teelöffel Zucker und einer Prise Salz in einem weiten Topf erhitzen und die Maiskolben bei mittelstarker Hitze ca. 20 Minuten darin kochen lassen.

Aus der Milch nehmen und gut abtropfen lassen.

Die Schale der Limetten mit einer Küchenreibe abraspeln.

Die Chilischoten ebenfalls klein hacken.

Limettenabrieb und Chilischote mit der weichen Butter gut vermischen und etwas salzen.

Die Maiskolben in einer Grillpfanne mit heißem Olivenöl ca. 5-8 Minuten grillen und mit der Limettenbutter zusammen servieren.