

Rezept Maiskolben vom Grill

Diese Maiskolben werden durch die süßlich, scharfe Marinade sehr saftig und dürfen eigentlich an keinem Grillabend fehlen.

Zutaten:

4 Maiskolben

6 EL Öl

1 Prise Cayennepfeffer 1 Prise Salz 2 TL Honig

Aluschale für den Grill

Zubereitung:

Für die Maiskolben vom Grill Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Die Maiskolben anschließend darin in ca. 20 min weich kochen.

In der Zwischenzeit kann man die Marinade für die Maiskolben vom Grill zubereiten.

Hierzu das Öl mit dem Honig sowie dem Cayennepfeffer und dem Salz vermengen.

Die Maiskolben aus dem Wasser nehmen und diese gut abtrocknen.

Anschließend werden die Maiskolben ordentlich mit der Marinade bestrichen und auf die Aluschale gelegt.

Zu guter Letzt nur noch die Aluschale auf den Grill stellen, unter gelegentlichem Wenden grillen und zwischendurch immer mal wieder mit der Marinade aus der Aluschale einpinseln.

Sobald die Maiskolben vom Grill eine goldbraune Farbe haben sind sie fertig.

Verwendet man statt der frischen Maiskolben welche aus der Dose, entfällt in diesem Fall der erste Schritt mit dem Kochen der Maiskolben.

Tipp: Im Handel gibt es extra „Maiskolben-Spieße“, diese können rechts und links auf die flach geschnittenen Enden gesteckt werden, so lassen sich die Maiskolben direkt vom Grill super essen – ohne viel Kleckerei und ohne dass man sich die Hände verbrennt.

[Zurück zu den Griechischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Grillrezepten](#)