



REZEPT 11 | GRILL & BBQ

GEGRILLTE MAISKOLBEN MIT CHILI-LIMETTEN-BUTTER vom Grill

Süss, scharf und herrlich aromatisch! Diese gegrillten Maiskolben sind aussen leicht geröstet, innen schön saftig und werden durch die Chili-Limetten-Butter unwiderstehlich.



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
15 Min.



MARINIEREN
-



GRILLZEIT
15-20 Min.
(direkt)



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
direkt



ZUTATEN:



MAISKOLBEN

- 4 frische Maiskolben (mit Blättern oder vorgekocht)
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer



CHILI-LIMETTEN-BUTTER

- 100 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Chiliflocken (nach Geschmack)
- 1 Bio-Limette (Abrieb und Saft)
- 1 TL Honig
- Salz & Pfeffer



ZUM BESTREICHEN

- Etwas Olivenöl
- Extra Limettensaft zum Beträufeln



ZUM SERVIEREN

- Frischer Koriander oder Petersilie, gehackt
- Optional: Geriebener Parmesan oder Cotija

ZUBEREITUNG:

- MAIS VORBEREITEN**
Blätter und Fäden entfernen. Maiskolben leicht mit Olivenöl bestreichen und mit Salz & Pfeffer würzen.
- CHILI-LIMETTEN-BUTTER ZUBEREITEN**
Butter, Knoblauch, Chiliflocken, Limettenabrieb, Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.
- GRILL VORHEIZEN**
Grill für direkte Hitze auf mittlere bis hohe Temperatur vorheizen (ca. 200-220 °C).
- MAIS GRILLEN**
Maiskolben direkt auf den Grill legen und rundum 10-15 Min. grillen. Dabei regelmässig wenden, bis er schön gebräunt und leicht karamellisiert ist.
- BUTTER AUFSTREICHEN**
Während des Grillens die Chili-Limetten-Butter mit einem Pinsel mehrmals grosszügig auf die heissen Maiskolben streichen.
- FERTIG GRILLEN**
Weiter grillen, bis der Mais weiche Stellen bekommt und die Butter leicht karamellisiert (ca. 15-20 Min. total).
- MIT LIMETTE VERFEINERN**
Mit etwas frischem Limettensaft beträufeln.
- GARNIEREN**
Mit gehacktem Koriander oder Petersilie und nach Wunsch mit Parmesan oder Cotija bestreuen.
- SERVIEREN**
Heiss servieren und geniessen!

TIPPS & TRICKS

- Für extra rauchiges Aroma den Grilldeckel schliessen.
- Mais mit Blättern garen: Blätter einweichen und den Mais darin grillen – bleibt besonders saftig.
- Wer es milder mag, weniger Chili verwenden oder durch Paprikapulver ersetzen.
- Übrig gebliebene Butter passt auch perfekt zu Fleisch, Fisch oder Ofenkartoffeln.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Silikonpinsel
- Alufolie (optional)



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH