



MAISKOLBEN MIT INGWER-LIMETTEN-GLASUR

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GRILLMETHODE: DIREKTE MITTLERE HITZE (175–230 °C)

GRILLZEIT: 10–15 MIN.

FÜR DIE GLASUR

- 5 EL Hühnerbrühe
- 4 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL frisch geriebener Ingwer

6 frische Maiskolben mit Hüllblättern

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.

2. Die Zutaten für die Glasur in einem mittelgroßen Topf auf mittlerer bis hoher Stufe unter Rühren aufkochen. Weitere 5–7 Min. kochen, bis die Glasur eindickt. Warm halten.

3. Die Maiskolben an der Spitze oberhalb der ersten Körnerreihe einkürzen. Einige Hüllblätter entfernen und in etwa fingerbreite Streifen schneiden. Die restlichen Hüllblätter nach hinten ziehen, jedoch nicht abreißen. Die feinen Fäden entfernen. Die Hüllblätter am unteren Ende des Kolbens mit einem Blattstreifen zu einem Griff zusammenbinden. Die Glasur umrühren und den Mais auf allen Seiten damit bestreichen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Den Mais über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10–15 Min. grillen, wobei die Hüllblätter über indirekter Hitze liegen sollten, damit sie nicht anbrennen. Den Mais grillen, bis er zart und an einigen Stellen braun ist. Gelegentlich wenden. Auf einer Servierplatte anrichten und mit der restlichen Glasur bestreichen.

GANZE MAISKOLBEN VORBEREITEN



1. Die Hüllblätter nach hinten ziehen, aber nicht abreißen, sie eignen sich ausgezeichnet als Griff. Die feinen Fäden entfernen.



2. Einige äußere Hüllblätter in Streifen schneiden und damit die zurückgebogenen Hüllblätter zu einem Griff zusammenbinden.



3. Die frei liegenden Maiskörner mit etwas Glasur bestreichen.



4. Den Mais über direkter mittlerer Hitze grillen. Die »Griffe« sollten über indirekter Hitze liegen, um nicht anzubrennen.