

Grillrezepte

Gegrillte Maiskolben Mit Honig

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Beilagen, Gemüse, Grillen, Vegetarisch,

4	Maiskolben		Salz, Pfeffer
60 g	Honig	8	Thymianzweige
50 ml	Weißweinessig	80 ml	Gemüse Brühe

Die Maiskolben schälen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser blanchieren.

Den Honig mit Essig, Salz, Pfeffer, Thymian und der Brühe etwas einkochen.

Den Fond abseihen, abkühlen lassen und die Maiskolben damit gut marinieren.

Langsam von allen Seiten goldbraun grillen.