Süße Chili-Glasur

Zutaten für 4 Maiskolben

100 g gute Butter	in eine kleine Schüssel geben.
1 Chilischote mittelscharf	sehr fein schneiden und zur Butter geben.
Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer	nach Geschmack und
2 TL brauner Zucker	dazugeben. Alles miteinander verrühren und bei Zimmertemperatur 10 Minuten stehen lassen. Die Maiskolben bei indirekter Hitze auf den Grill legen und immer wieder bepinseln, bis sie ein bisschen Farbe genommen haben.

Das passt dazu: Maiskolben, Steak, Burger