

## Cornbread mit Jalapeño-Butter

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

350 g Maismehl  
1 Ei  
1 Esslöffel Honig  
150 g Mehl  
240 ml Milch  
1 Esslöffel Backpulver  
80 g geriebener Cheddar  
150 g Jalapeños (aus dem Glas)  
200 g Butter (zimmerwarm)  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Dutch Oven

Cornbread ist vor allem in den Südstaaten der USA verbreitet und endlich mal was anderes als unser deutsches, langweiliges Graubrot. Es passt ideal als Beilage zu langsam geschmortem Chili, Gulasch oder einem herzhaften Erbseneintopf aus deinem Dutch Oven. Diese Variante hat gleich zwei mal ordentlich Schärfe im Gepäck, die mit dem süßen Schuss Honig im Teig perfekt harmoniert. Das Maisbrot toppst du nämlich mit Jalapeños und 'ner guten Handvoll Cheddar. Und die Butter – die natürlich auf jedes gute Brot gehört – kriegt

ebenso eine Portion der scharfen Schoten ab.

- 1 -

Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze (180°C) vorbereiten. Alternativ Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorbereiten.

Bei der Verwendung von Briketts 24 Stück vorbereiten.

- 2 -

In einer großen Schüssel Milch, Eier und Honig mit einem Schneebesen schlagen.

- 3 -

Maismehl, Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

- 4 -

Im Dutch Oven 1 EL Butter schmelzen und den Teig hineinfüllen.

- 5 -

Jalapeños gut abtropfen lassen und 3/4 davon zusammen mit dem Cheddar über den Teig streuen.

- 6 -

Deckel des Dutch Ovens schließen und ca. 25 Minuten in den Gasgrill oder Backofen stellen. Deckel des Grills schließen.

Bei der Verwendung von Briketts 7 Stück unter den Topf und 17 Stück auf den Topfdeckel legen.

Zwischendurch die Bräunung kontrollieren und mit einem Holzstäbchen kontrollieren, ob der Teig fertig gebacken ist.

- 7 -

## Cornbread mit Jalapeño-Butter

Für die Jalapeño-Butter restliche Jalapeños fein hacken und mit der Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.