

Grillrezepte

Gegrillte Bananen Mit Asiatischer Karamellsoße

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Obst, Asien, Banane, Grill

FÜR DIE KARAMELLOSOßE

500 ml	Kokosmilch	1 Stange	Zitronengras
150 g	Zucker (Rohrzucker, braun)	1 Teel.	Speisestärke
1 Stück	Zimtstange	1 Essl.	Wasser

FÜR DIE BANANEN

6 Stück	Bananen, reif und fest	250 g	Zucker (Rohrzucker, braun)
250 ml	Kokosmilch		

...UND AUSSERDEM

1 kg Vanilleeis

Zucker im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und karamellisieren (nicht zu dunkel). Topf vom Herd nehmen und Kokosmilch einrühren. Kurz aufkochen, um das Karamell aufzulösen. Zimtstange und Zitronengras (etwas gepresst) dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in Wasser auflösen und einrühren. Zimtstange und Zitronengras herausnehmen und wegwerfen. Soße kaltstellen.

Grill vorheizen. Bananen schälen und vierteln (1 x längs und 1 x quer schneiden). In Kokosmilch und Zucker panieren. Ca. 6-10 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

Mit Karamellsoße und Vanilleeis servieren.

