Kochbanane frittiert

Die Kochbanane ist ein Grundnahrungsmittel in Afrika und in einigen Regionen Asiens. Dieses Rezept variiert die Kochbanane in frittierter Form.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 16 min



Zutaten

4 Stk.	Bananen
2 EL	Butter
4 EL	Zucker (braunen)
0.5 TL	Salz
	Erdnussöl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Zu Beginn eine tiefe und schwere Pfanne auf dem Herd platzieren für die frittierte Kochbanane. Butter und Öl einfüllen und bei mittlerer Hitze langsam erhitzen, bis sich kleine Bläschen zeigen.

2. Die Kochbananen schälen und in braunem Zucker wenden. Anschließt die leckeren Bananen in das heiße Öl geben und goldbraun backen. Die Bananen benötigen von jeder Seite zwei Minuten, bis der Zucker karamellisiert.

3. Küchenkrepp auf einen Teller legen und die Bananen darauf abtropfen lassen. Vor dem Anrichten etwas Salz über die Bananen streuen und noch heiß genießen.

Tipp

Sind die Schalen der Kochbananen schwarz, so gelingt ein besonders intensiver Geschmack der Kochbannen frittiert.