

# Banana Que

Rezept für 10 Bananenspiesschen



**Banana Que ist ein philippinischer Snack, den man überall an Strassen- und Marktständen kaufen kann. Obwohl sich das «Que» von Barbecue, also Grill ableitet, werden die Bananen nicht grilliert, sondern im Öl gebraten. Wie Grillspiesse werden sie aber an Holzstäbchen gegessen. Eine Variante dieses Snacks ist Kamote Que, wofür man anstelle der Bananen Süsskartoffeln verwendet.**

**Tipp:**

Noch warm schmeckt Banana Que am besten!



**Zutaten**

5 Bananen *In den Philippinen werden Saba Bananen verwendet. Als Alternative sind entweder Kochbananen oder noch nicht sehr reife Dessertbananen (die bei uns übliche Sorte) zu empfehlen.*

½ Liter Öl *In den grösseren Supermärkten gibt es Fritieröl, das speziell geruchsarm ist.*

100 g brauner Rohrzucker

10 Holzspiesse

**Zubereitung**

- Öl in einer grossen Bratpfanne oder in einem Wok erhitzen. 50g Zucker dazugeben und darin schmelzen.
- Bananen halbieren und während ungefähr 3 Minuten im Öl frittieren, bis sie leicht braun werden. (Kochbananen müssen etwas länger frittiert werden.)
- Bananen aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und mit dem übrigen Zucker gleichmässig bestreuen.
- Nochmals kurz im heissen Öl frittieren.
- Bananenstücke aus dem Öl nehmen und der Länge nach auf die Holzstäbchen aufspiesen.

