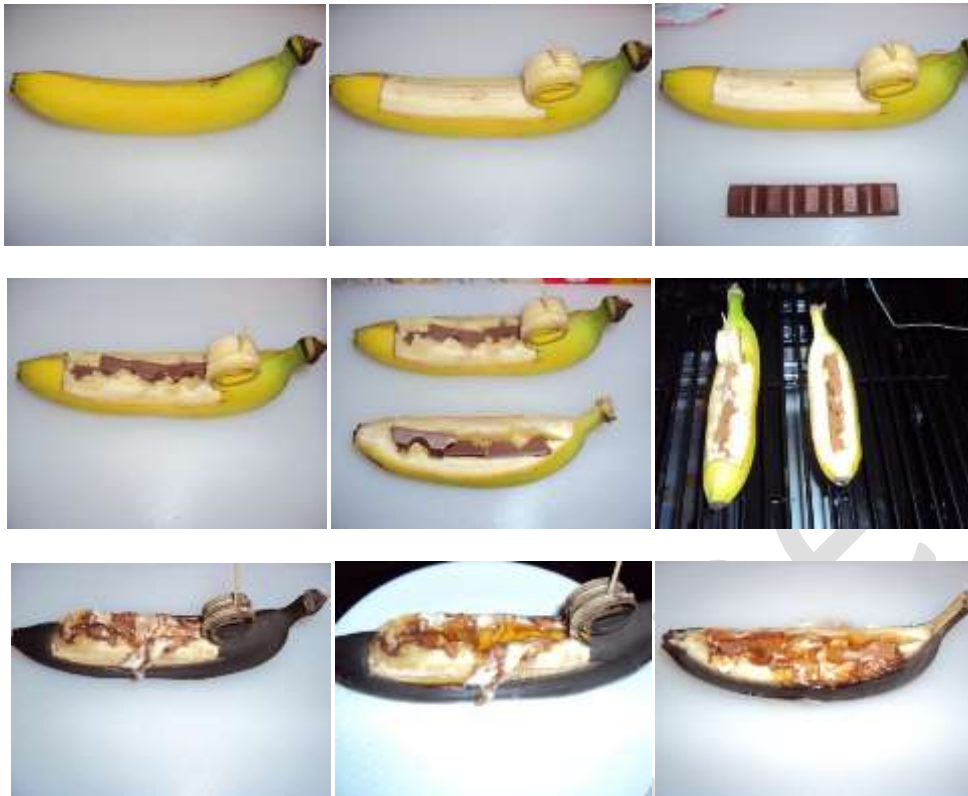


Venezianische Banane



Ihr müsst unbedingt dieses Rezept probieren. Es ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Reicht für: 2 Personen
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Marinierzeit: ---
Grillzeit: ca. 15 Minuten (bis die Bananenschale schön schwarz ist)
Temperatur: 120-150 ° Grad indirekt
Grilleinstellung: Deckel geschlossen

Zutaten:

- 2 Bananen
- 1-2 cl Grand Marnier
- 2 Riegel Kinderschokolade

Zubereitung:

1. Zuerst die Banane seitlich auf ein Brett legen. Von unten vorsichtig mit einem scharfen Messer ein Stück der Schale heraus schneiden (**Vorsicht: Nur so viel schneiden, dass die Banane stehen bleibt. Nicht durch die Schale schneiden!!!** Anmerkung: Wenn die Banane auf dem Grillrost auch so stehen bleiben sollte, kann dieser Schritt entfallen). Mein Tipp: Man kann auch die Banane leicht auf ein Brett drücken, dann bleibt sie auch stehen.
2. Dann die Banane hinstellen und ein Schalenstreifen von unten nach oben abziehen und aufrollen. Dazu vorsichtig mit scharfem Messer unten und seitlich einschneiden. Dann von unten anfangen aufzurollen, bis nach oben. Die Rolle kann zur besseren Optik mit einem Zahnstocher oder gekürzten Schaschlikholzspieß festgesetzt werden. Denn so erhalten wir die Optik einer Gondel ☺ . Alternativ wie auf Bild 5 einen Schalenstreifen abziehen. Ist zwar optisch nicht so schön, aber dafür wesentlich einfacher.
3. Dann von oben auf den freigelegten Teil der Banane einen langen Schnitt machen und dort den Riegel Kinderschokolade reindrücken. Am besten in mehrere kleine Stücke teilen.
4. Dann die gefüllte Banane auf dem Grill stellen und Deckel schließen. Wenn die Bananenschalen schwarz sind und innen die Schokolade verlaufen ist, ist die Banane gut.
5. Die Banane auf dem Teller anrichten und den Grand Marnier darüber gießen. Dann mit Feuerzeug vorsichtig in Flammen setzen. Tipp: Der Grand Marnier brennt nur, wenn er vorher erwärmt wurde. Man kann ihn auch auf die noch heiße Schokolade gießen und dann vorsichtig anzünden.