



Anzahl: 4 Personen
Rezeptgruppe: Suppe
Saison: ganzjährig



Karibische Bananensuppe mit Pouletspiessli

Zutaten

4 Personen

Suppe

2 EL	Kokosfett
1	Zwiebeln, gehackt
250 g	Bananen, geschält und in Scheiben geschnitten
4 dl	Gemüsebouillon nicht zu stark, heiss
1 Briefchen	Safran
8 dl	Kokosnussmilch
1	Peperoncino, entkernt, fein geschnitten
	die Hälfte beiseite stellen als Garnitur
1 -EL	Zitronensaft
1 EL	Sojasauce

Pouletspiessli

2	Pouletbrüstli (alternativ Pouletminischnitzel)
2 EL	Sojasauce
1 TL	Paprikapulver, scharf
1 EL	Kokosfett
	Salz
	Pfeffer
½ Bund	Peterli, gehackt

Zubereitung Suppe

Fett in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln anbraten, Bananen dazugeben, kurz mitbraten. Bouillon, Safran, Kokosnussmilch und Peperoncino (die Hälfte) dazugeben. Suppe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren, mit Zitronensaft und Sojasauce abschmecken.



Zubereitung Pouletspiessli (8 Holzspiessli)

Pouletbrüstli längs in je 4 Streifen schneiden, wellenförmig auf die Spiesse stecken. Sojasauce und Paprikapulver mischen, Fleisch damit bestreichen. Kokosfett in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Spiessli darin portionenweise beidseitig je ca. 3 Minuten braten, herausnehmen, würzen, warm stellen

Garnitur / Service

Suppe in vorgewärmten, tiefen Suppentellern anrichten, mit Peterli und beiseitegestellten Peperoncino garnieren und mit Pouletspiessli quer darauf servieren.