

# **BANANEN MIT-KLEBREIS** **(KHAO-TOOM-MAT)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN**

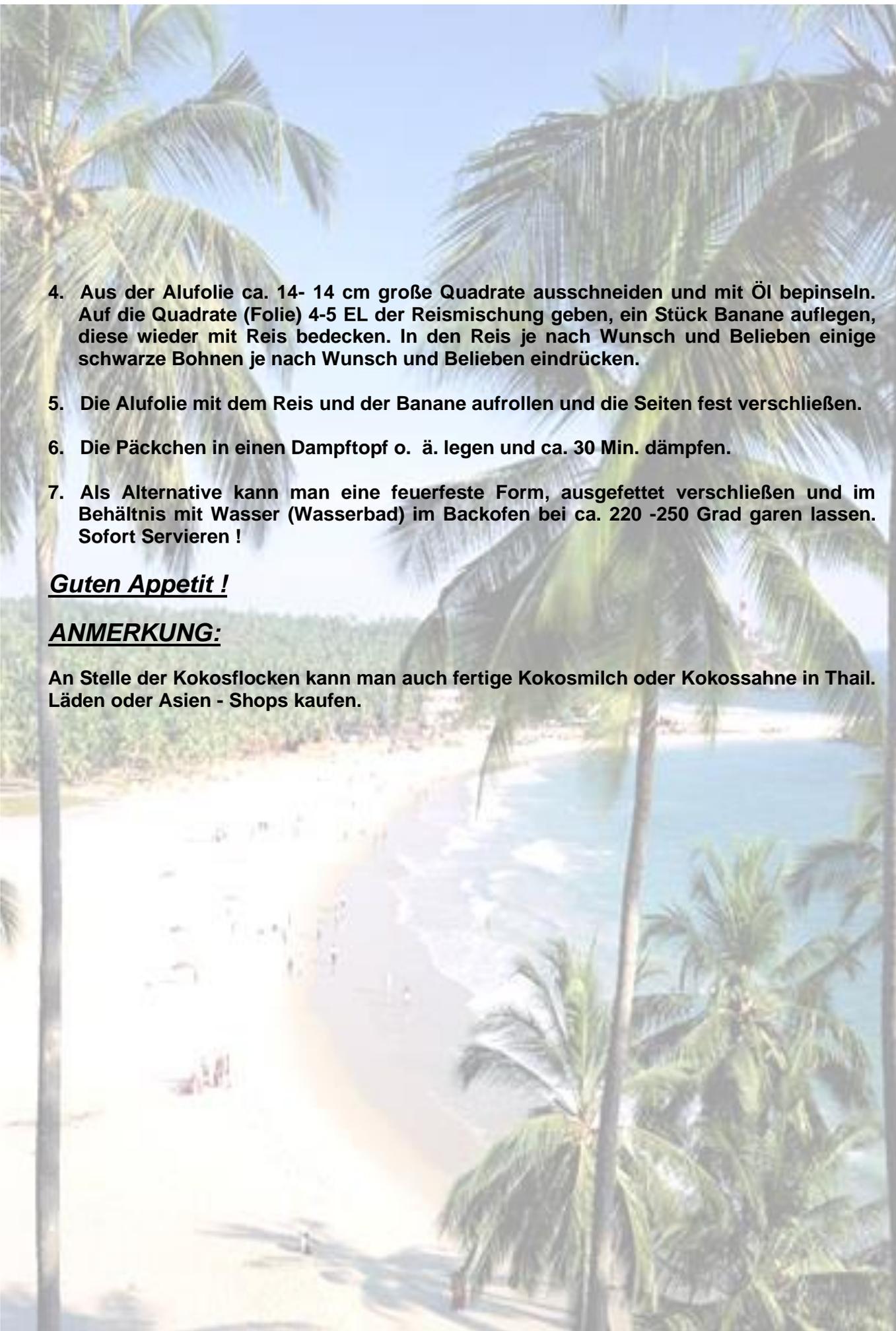
750g	Klebreis (Khao-Niaow, in Asia-Läden)
600g	Kokosflocken (Thi-Khöu-Maphrao) (Getrocknet)
1TL	Salz (Goü)
250g	Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) Alternativ: (Brauner Zucker: (Naam-Taan-Sei-Deng) oder Haushaltszucker: (Naam-Taan)
1Mssp.	Fünf-Gewürze-Pulver (Pong-Pa-Loo) (In Asien-Läden o. ä.)
500ML	Milch (Nom)
8	Bananen (Kluaj) (Ca. 750-1000g)
2EL	Erdnussöl. o. ä.(Naam-Mantoo) (Pflanzenöl: Naam-Ma-Pyyd)
200g	Schwarze Bohnen,(Thua) Dosenware, (In Asia-Läden)
1L	Wasser (Naam)
1	Rolle Alufolie

## **VORBEREITUNG:**

1. Die Bananen schälen, quer und längs halbieren, so dass 4 Teile entstehen.
2. 1L Wasser in einen Topf einfüllen und zum Kochen bringen.

## **ZUBEREITUNG:**

1. Den Klebreis gut waschen in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und ca. 1,5 - 3 Std. quellen lassen. In ein Haushaltssieb schütten und gut abtropfen lassen.
2. Ein Behältnis nehmen, die Kokosflocken eingeben, das kochende Wasser darüber schütten,ca.10 Min. ziehen lassen, über ein Gefäß ein Sieb mit einem weißen Tuch legen (Baumwolle o. ä.) und die Kokosflocken durchsiehen (Kokosmilch). Die geseihten Flocken bei Seite stellen.
3. Die entstandene Kokosmilch mit Salz, Zucker und der Milch aus der Zutatenliste, den abgetropften Klebreis dazu geben und alles bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren, so lange köcheln, bis eine trockene Masse entstanden ist.

- 
4. Aus der Alufolie ca. 14- 14 cm große Quadrate ausschneiden und mit Öl bepinseln. Auf die Quadrate (Folie) 4-5 EL der Reismischung geben, ein Stück Banane auflegen, diese wieder mit Reis bedecken. In den Reis je nach Wunsch und Belieben einige schwarze Bohnen je nach Wunsch und Belieben eindrücken.
  5. Die Alufolie mit dem Reis und der Banane aufrollen und die Seiten fest verschließen.
  6. Die Päckchen in einen Dampftopf o. ä. legen und ca. 30 Min. dämpfen.
  7. Als Alternative kann man eine feuerfeste Form, ausgefettet verschließen und im Behältnis mit Wasser (Wasserbad) im Backofen bei ca. 220 -250 Grad garen lassen. Sofort Servieren !

**Guten Appetit !**

**ANMERKUNG:**

An Stelle der Kokosflocken kann man auch fertige Kokosmilch oder Kokossahne in Thail. Läden oder Asien - Shops kaufen.