Grüne Gewürzpaste
Krung Gaeng Wan

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zutaten für 4 Portionen

8 Chilischote(n) grün
2 Schalotten
4 Zehen(n) Knoblauch
1 Zweig(e) Koriander
2 EL Garnelenpaste
1 EL Galgant gemahlen
1 EL Chinesischer Ingwer
1 EL Koriander gemahlen
1 EL Kreuzkümmel
2 EL Pfeffer schwarz
½ TL Gewürznelke(n) gemahlen
1 EL Muskatnuss
1 EL Zitronengras gemahlen
1 Limette(n)
1 TL Salz
8 EL Öl

Vorbereitung

Die Chilischoten entkernen und fein hacken (Hände waschen nicht vergessen !!!). Die Schalotten schälen und fein würfeln, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Koriander vorsichtig abwaschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Schale der Limette abreiben.

Zubereitung

Alle Zutaten im Mörser so lange zerreiben, bis eine homogene, glatte Paste entstanden ist. In ein kleines Schraubglas füllen und kühl aufbewahren. Die Paste kann man zu jedem Gericht anbieten.

© 2024 coquina.de