Currypaste Bangkok
Käng kan Bangkok

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zutaten für 4 Portionen
10 Chilischote(n) getrocknet
2 TL Koriander
1 TL Zitronenschale
1 TL Salz
1 TL Zimt
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Zwiebel(n) rot
5 Kardamom, grün
5 Blätter Basilikum
1 TL Garnelenpaste

Vorbereitung
Knoblauch und Zwiebeln schälen, hacken und in einer Pfanne anbräunen und beiseite legen. Von den Chilischoten die Samen entfernen und fein hacken (Hände waschen nicht vergessen!). Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Von einer Zitrone etwa einen Teelöffel viel abreiben.

Zubereitung
Alles zusammen in einem Topf mit den anderen Gewürzen leicht köcheln lassen, bis alles zart braun geworden ist. Gut zu einer Paste verrühren. Salz, Knoblauch und Zwiebeln hinzugeben und vermischen. Nun die Garnelenpaste dazu geben. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Paste ca. 3 bis 4 Minuten anbraten und zuletzt die Basilikumblätter dazugeben. Die Paste lässt sich sehr gut in einem verschlossenen Glas aufbewahren.

© 2024 coquina.de