

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

## **Zutaten für 4 Portionen**

7 Chilischote(n) getrocknet

1 TL Koriander

1 TL Kreuzkümmel

½ TL Zimt

2 TL Knoblauch

1 Zwiebel(n) rot

1 Stange(n) Zitronengras

1 TL Salz

1 TL Madras Curry

1 TL Senf gemahlen

## **Zubereitung**

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und hacken. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden, den Koriander und Kreuzkümmel kochen und in eine Pfanne ohne Öl geben, leise braun köcheln lassen. Abkühlen. Die Samen der Chili entfernen und mit den anderen Zutaten vermischen. Alles fein durchsieben.



© 2024 coquina.de