Gelbe Currypaste
Krüang Gäng Garieh

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zutaten für 4 Portionen
10 Chilischote(n) getrocknet
1 Stange(n) Zitronengras
2 cm Galgant
5 Schalotten
10 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Koriander
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Salz
1 EL Madras Curry
1 TL Garnelenpaste

Vorbereitung
Die Stiele der Chilischoten entfernen, Chilischoten quer halbieren und in lauwarmem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Anschließend das Wasser abgießen und die Schoten gut ausdrücken. Das Zitronengras und Galgant waschen, Galgant in dünne Scheiben, Zitronengras in feine Ringe schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein hacken.

Zubereitung
Alle Zutaten, bis auf die Chilihälften, mit Koriandersamen und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten, dabei ständig rühren. Etwas abkühlen lassen. Die Chilihälften mit Salz im Mörser zerstoßen. Nach und nach sämtliche Zutaten dazugeben und kräftig stoßen. Currypulver und Garnelenpaste ebenfalls untermischen.

© 2024 coquina.de