Gelbe Currypaste
Khreuang kaeng leuang

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zutaten für 200 g

3 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel
3 Chilischote(n) rot
2 Stange(n) Zitronengras
3 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Kurkuma
1 TL Garnelenpaste

Gelbe Currypaste

Vorbereitung

Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie leicht anfangen, zu duften. Herausnehmen und in einem Mörser zerstoßen. Die Chilischoten waschen, nach Geschmack die Kerne entfernen und grob hacken (Hände waschen nicht vergessen!). Das Zitronengras waschen und das weiße Ende in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Chilischoten, Zitronengras, Schalotten, Knoblauch und Kurkuma in einem Mörser zu einer glatten Paste verarbeiten. Die Garnelenpaste, Koriander und Kreuzkümmel hinzufügen und weiter stoßen, bei Bedarf etwas Öl hinzufügen. In einem luftdicht verschlossenen Glas hält sich die Paste im Kühlschrank gut zwei Wochen oder zwei Monate im Gefrierfach.

© 2024 coquina.de