Panäng-Currypaste
Krüang Gäng Panäng

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zutaten für 4 Portionen

6 Chilischote(n) getrocknet
1 TL Salz
3 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Stange(n) Zitronengras
2 cm Galgant
1 Kaffirlimette
2 Korianderwurzeln
½ TL Pfeffer schwarz
½ TL Garnelenpaste

Vorbereitung

Die Chilischoten längs halbieren, den Stiel entfernen und Schoten in lauwarmem Wasser etwa 5 Minuten einweichen, anschließend Wasser abgießen und die Schoten gut ausdrücken. Chili im Mörser mit Salz zerstampfen. Nicht vergessen: Hände waschen! Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Kaffir-Limette heiß waschen, schälen und die Schale klein hacken, es wird 1 EL benötigt.

Zubereitung

Die Korianderwurzeln waschen und klein hacken. Mit allen Zutaten in den Mörser geben, gut durchstoßen. Zum Schluss Pfeffer und Garnelenpaste hinzugeben und gut durchmischen, bis eine feine Paste entstanden ist.

© 2024 coquina.de