Krabben-Chili-Dip
Nam Prik Kapi

Nam Prik Kapi ist eine klassische thailändische Chilipaste, die aus fermentierter Garnelenpaste, Chilis und Limettensaft hergestellt wird. Diese Paste ist bekannt für ihren intensiven und aromatischen Geschmack und wird oft als Dip für rohes oder gekochtes Gemüse, Fisch, Geflügel und Fleisch verwendet.
Die Zutaten werden miteinander vermischt und zu einer groben Paste zerstoßen. Nam Prik Kapi bietet eine perfekte Balance zwischen Schärfe, Säure und Salzigkeit und ist ein fester Bestandteil der thailändischen Küche.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Garnelenpaste
3 Zehen(n) Knoblauch
3 Chilischote(n) rot
1 EL Garnelen getrocknet
4 Makeur (kleine Thai-Auberginen)
3 EL Zitronensaft
3 EL Fischsauce
1 EL Palmzucker
1 EL Garnelen getrocknet

Vorbereitung

Die Garnelenpaste in eine Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie duftet. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die getrockneten Krabben hacken. Die Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!!!). Die Makeur fein hacken.

Zubereitung

Diese Zutaten im Mörser zerstoßen, bis eine glatte Paste entsteht. Mit Zitronensaft, Fischsauce und Zucker abschmecken. Den Dip zu rohem oder gekochtem Gemüse und zu gebratenem oder gegrilltem Fisch reichen.

© 2026 coquina.de