Gelbe Currypaste
Krüang kaeng Iüang

Krüang kaeng Iüang ist die thailändische Bezeichnung für gelbe Currypaste. Diese Paste ist eine wesentliche Zutat für viele thailändische Currys und wird aus einer Mischung von Gewürzen und Kräutern hergestellt. Typische Zutaten sind Chilischoten, Madras Curry, Senf, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel und Zitronengras.
Die gelbe Currypaste verleiht den Gerichten eine würzige und aromatische Note und wird oft in Gerichten wie Gäng Gari Gai verwendet, einem gelben Thai-Curry mit Huhn.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

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.

© 2026 coquina.de