Gelbe Currypaste
Krüang Gaeng Garieh

Krüang Gaeng Garieh 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 Zitronengras, Galgant, Kurkuma, Zwiebeln, Knoblauch, Koriandersamen, Kreuzkümmel und Garnelenpaste.
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

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

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.

© 2026 coquina.de