Grüne Currypaste
Krüang kaeng khieu

Krüang Kaeng Khieu ist die thailändische Bezeichnung für grüne Currypaste. Diese Paste ist eine wesentliche Zutat für viele thailändische Currys und wird aus einer Mischung von Gewürzen und Kräutern hergestellt. Typische Zutaten sind grüne Chilischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Knoblauch, Schalotten und Kaffirlimettenblätter.
Die grüne Currypaste verleiht den Gerichten eine würzige und aromatische Note und wird oft in Gerichten wie Grünes Thai-Curry (Kaeng Khiao Wan) verwendet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 Chilischote(n) grün
1 Zitrone(n) abgerieben
1 TL Korianderwurzel
1 TL Koriander gemahlen
8 Pfefferkörner weiß
1 TL Garnelenpaste

Vorbereitung

Den Knoblauch, Korianderwurzel und Zitronenschale schälen und hacken. Die Schale der Zitrone abreiben.

Zubereitung

Alle Zutaten außer der Garnelenpaste in einer Pfanne andünsten, dann die Paste dazugeben und unter Zugabe von etwas Wasser gut verrühren.

© 2026 coquina.de