

Rote Currypaste für Thai Curry

VORBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Koriandersamen mit den restlichen Zutaten zu einer homogenen Paste verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für ca. 250 g

10-15 rote Thai-Chilis, getrocknet
1/2 Teelöffel Koriandersamen
2 Zweige Zitronengras, in dünne Ringe geschnitten
6 Knoblauchzehen, gehackt
60 g Schalotten, gehackt
3 Teelöffel Galgant, gehackt
1 Teelöffel Kaffirlimettencrème
1 1/2 Teelöffel Garnelenpaste
2 Teelöffel Salz
2 Teelöffel weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Diese rote Currypaste ist vielseitig einsetzbar und verleiht zahlreichen Gerichten der thailändischen Küche eine - je nach Anzahl der verarbeiteten Chilis - pikante bis extrem scharfe Note.

- 1 -

Die Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie ihr Aroma entfalten.

- 2 -

In einem Mörser, Mixer oder Food Processor die