

Massaman-Currypaste - Prik Gäng Massaman

Menge: für ca. 300 g

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

100 g Schalotten

100 g Knoblauch

5 EL Öl

15 getrocknete rote Vogelaugen Chilis

10 Kardamomkapseln, grün

5 Nelken

1/2 TL Koriandersamen

1 TL Kreuzkümmelsamen

10 g Ingwer

40 g Zitronengras

1 TL Zimt, gemahlen

1/2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 EL Misopaste (als nicht vegane

Alternative 1 EL Garnelenpaste)

1/2 TL Salz

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und grob hacken.

Koriandersamen, Kardamomkapseln, Nelken und Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch und die Chilis anbraten, bis sie anfangen zu duften. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Den Ingwer schälen und grob klein schneiden. Vom Zitronengras das zähe Äußere entfernen, dann waschen und grob zerkleinern.

Nun alle vorbereiteten Zutaten mit Zimt, Pfeffer, Salz und Misopaste (oder Garnelenpaste) in einen Blitzhacker geben und zu einer Paste zerkleinern. Für noch mehr Aroma die Paste nun in einen Mörser geben und zerreiben.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paste darin unter Rühren anbraten, bis sie anfängt zu duften.

Die Massaman-Currypaste abkühlen lassen und in einem verschließbaren Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp:

Man kann die Paste auch in Eiswürfelbehälter füllen, abdecken und einfrieren.