

Rote Thai Currypaste

Menge: ca. 200 g

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

50 g Schalotten, gepellt

30 g Knoblauchzehen, gepellt

10 g Ingwer, geschält

50 g Chilischoten, geputzt

30 g Zitronengras, geputzt

2 TL Korianderpulver

2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

2 Msp. Muskat, gemahlen

4 TL Erdnussöl

1 Prise Rosenpaprika

ein paar Tropfen Essig

1 dünnes Stück Schale einer Limette

1 TL Misopaste

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chili und Zitronengras grob zerkleinern.

Alle Zutaten in einen Multi-Zerkleinerer geben und zu einer Paste verarbeiten. Am Ende die Paste nochmal im Mörser zerstampfen, damit sich alle Aromen gut verteilen.

Wenn man möchte, kann man auch ohne Multi-Zerkleinerer arbeiten und gleich alle Zutaten im Mörser zu einer Paste verarbeiten. So schmeckt es besser, ist aber auch sehr anstrengend.

Tipp:

Die Paste lässt sich hervorragend in einem Eiswürfelbehälter einfrieren. Wenn man etwas davon braucht, kann man so portionsweise etwas von der Thai-Curry-Paste entnehmen.