

Rezept

Gelbe Currypaste

Ein Rezept von Gelbe Currypaste, am 18.01.2025

Zutaten

4 Stängel Zitronengras	120 g Galgant oder Ingwer
8 Schalotten	8 Knoblauchzehen
12 Kaffir-Limettenblätter	10 Kardamomkapseln
2 TL Kreuzkümmelsamen	2 EL Koriandersamen
1 EL gelbe Senfsamen	3 - 6 getrocknete rote Chilischoten (je nach Geschmack)
1 EL gemahlene Kurkuma	4 EL brauner Zucker
4 EL Limettensaft	1 EL Salz
½ TL Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen, dabei den harten unteren Teil und äußere harte Blätter entfernen (Bild 1). Den weichen Kern klein schneiden (Bild 2). Galgant bzw. Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Limettenblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Kardamomkapseln mit einem spitzen Messer aufschlitzen und die Samen herauslösen (Bild 3). Mit Kreuzkümmel-, Koriander- und Senfsamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis die Samen zu duften beginnen.
3. Alle vorbereiteten Zutaten mit Chilischoten, Kurkuma, Zucker, Limettensaft, Salz und Zimt im Mixer zu einer feinen Paste pürieren. In ein sauberes Twist-off-Glas füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.