

Rezept

Geröstete Chilipaste

Ein Rezept von Geröstete Chilipaste, am 28.06.2026

Zutaten

20 g getrocknete, große Chilischoten (für die Farben)	10 getrocknete, kleine Chilischoten (für die Schärfe)
20 Knoblauchzehen	100 g Schalotten
150 ml Öl	200 ml Tamarindensaft (selbst gemacht oder Asienladen)
2 EL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Garnelenpaste (nach Belieben)
Salz	2 EL Fischsauce
200 g Palmzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 kleine Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 8 g F, 2 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Die Stiele der Chilis entfernen, die großen Chilischoten entkernen. Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Schalotten schälen und hacken.
2. 2 EL Öl in einem Wok erhitzen. Alle Chilis, die Knoblauchzehen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze 10 Min. unter Rühren braten, bis Schalotten und Knoblauch weich sind. Aus dem Wok nehmen und abkühlen lassen.
3. Die abgekühlte Chili-Mischung mit restlichem Öl (130 ml), Tamarindensaft, 100 ml Wasser und Paprikapulver in einen Mixer geben. Nach Belieben noch die Garnelenpaste hinzufügen. Alle Zutaten im Mixer fein zerkleinern und zu einer Paste verarbeiten.
4. Die Paste aus dem Mixer nehmen und im Wok bei mittlerer Hitze pfannenrühren. 2 EL Salz, Fischsauce und Palmzucker hinzufügen und alles bei schwacher Hitze 30 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss die Chilipaste abkühlen lassen, abschmecken und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.