

Rezept

## Grüne thailändische Currypaste

Ein Rezept von Grüne thailändische Currypaste, am 09.06.2026

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Schalotte  | <b>5</b> Knoblauchzehen                      |
| <b>1 Stück</b> Galgant oder Ingwer (1-2 cm)                         | <b>2</b> große grüne Chilischoten            |
| <b>1</b> Bio-Limette  | <b>2</b> Stangen Zitronengras                |
| <b>1 Bund</b> Koriandergrün (unbedingt mit Wurzeln!)                | <b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen                 |
| <b>1 TL</b> Koriandersamen  | <b>½ TL</b> schwarze Pfefferkörner           |
| <b>1 Prise</b> Salz   | <b>1 TL</b> Garnelenpaste                    |
| <b>1 TL</b> dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (wer mag, z. B. Muscovado) | Twist-off- oder Einmachgläser (sterilisiert) |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa ¼ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Galgant oder Ingwer schälen und fein reiben (es sollte mindestens 1 EL sein). Die Chilischoten waschen, entstielen und fein hacken (Kerne und Trennwände nur entfernen, wenn die Paste weniger scharf werden soll). Limette heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben. Zitronengras waschen, putzen und die unteren hellen Hälften in feine Ringe schneiden.
2. Das Koriandergrün abbrausen und die Wurzeln sauber bürsten, trocken schütteln. So viel von den Wurzeln fein hacken, dass die Menge etwa 1 EL ergibt. Koriandergrün ebenfalls hacken, es sollten mindestens 5 EL sein.
3. Kreuzkümmel- und Koriandersamen in einer Pfanne trocken rösten, bis die Gewürze duften. Zusammen mit dem Pfeffer fein mörsern.
4. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Salz, der Garnelenpaste und eventuell dem Zucker in einen elektrischen Blitzhacker geben und zu einer feinen Paste pürieren (das kann 2-3 Minuten dauern!), dabei die Paste immer wieder mit einem Gummispatel von den Seiten kratzen. Nur wenn unbedingt nötig, esslöffelweise etwas Wasser zugeben.
5. Die Currypaste in die Gläser füllen und gut verschließen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.