

Rezept

Rote Curtypaste aus Chilischoten

Ein Rezept von Rote Curtypaste aus Chilischoten, am 18.12.2025

Zutaten

4 Stängel Zitronengras

8 Schalotten

8 Kaffir-Limettenblätter

1 EL Koriandersamen

100 ml Limettensaft

4 EL Zucker

4 TL Salz

100 g Galgant oder Ingwer

16 Knoblauchzehen

1 rote Paprikaschote

10 - 15 getrocknete rote Chilischoten (je nach Geschmack)

4 EL Tomatenmark

3 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen, dabei den harten unteren Teil und äußere harte Blätter entfernen. Den weichen Kern klein schneiden. Galgant bzw. Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Limettenblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und klein schneiden.
2. Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Alle vorbereiteten Zutaten mit Chilischoten, Limettensaft, Tomatenmark, Zucker, Öl und Salz im Mixer zu einer feinen Paste pürieren. In ein sauberes Twist-off-Glas füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.