

Rezept

Rote Currypaste aus Chilischoten

Ein Rezept von Rote Currypaste aus Chilischoten, am 23.04.2024

Zutaten

4 Stängel Zitronengras	100 g Galgant oder Ingwer
8 Schalotten	16 Knoblauchzehen
8 Kaffir-Limettenblätter	1 rote Paprikaschote
1 EL Koriandersamen	10 - 15 getrocknete rote Chilischoten (je nach Geschmack)
100 ml Limettensaft	4 EL Tomatenmark
4 EL Zucker	3 EL Öl
4 TL Salz	

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.