

Rezept

Scharfe Thai-Curry-Paste

Ein Rezept von Scharfe Thai-Curry-Paste, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 8 frische rote Chilischoten | 8 TL Koriandersamen |
| 4 TL Kreuzkümmelsamen | 8 Stängel Zitronengras |
| 1 Stück frische Ingwerwurzel (etwa daumengroß) | 8 Schalotten |
| 6 Knoblauchzehen abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Limetten | 5 TL edelsüßes Paprikapulver |
| 3 EL Sonnenblumenöl | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 275 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen, längs halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Die Schoten in Stückchen schneiden. Eine Bratpfanne mittelstark erhitzen. Koriander und Kreuzkümmel darin 5 Min. rösten und im Mörser zu Pulver zerreiben.
2. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und das untere weiche Drittel hacken. Den Ingwer schälen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Mit Chilischoten, Gewürzen, Limettenschale, Limettensaft, 2 TL Salz und 3 EL Öl in der Küchenmaschine zu einer groben Paste verarbeiten. Diese in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und kühl aufbewahren.