Rezept

Süßes Chili-Curry (Nam Prik Khanom Jin)

Ein Rezept von Süßes Chili-Curry (Nam Prik Khanom Jin), am 18.06.2025

Zutaten

10	kleine getrocknete rote Chilischoten
200 g	rote Schalotten
1	Bio-Kaffirlimette
400 ml	Kokosmilch
1/2 EL	Salz
2 EL	Öl
30 g	saure Tamarindenpaste
300 g	ungesalzene Erdnüsse
100 g	Palmzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischoten im Wok mit 1 TL Öl braun braten, auskühlen lassen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

2. Die Schalotten schälen und klein schneiden. Die Tamarindenpaste in wenig Wasser einweichen. Die Kaffirlimette heiß waschen und abtrocknen, vierteln und entkernen.

3. Das übrige Öl im Wok erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Die Erdnüsse mit der Kokosmilch im Mixer pürieren und in den Wok geben. Die Tamarinde mit den Fingern ausdrücken und den Saft mit Schalotten, Palmzucker, Limettenschnitzen und Salz dazugeben. Alles bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren ca. 15 Min. köcheln, bis es duftet und sich kleine Fettaugen auf der Oberfläche bilden.

4. Das Chili-Curry in eine Schüssel füllen und mit den gerösteten Chilischoten bestreuen.