

Gewusst wie:

Rote Thai-Currypaste

selber machen.

Für ca. 150 Gramm

Zutaten

- 1 Schalotte
- 5 Knoblauchzehen
- 1 walnussgrosses Stück Galgant (aus dem Asialaden)
- 40 g kleine rote Chilischoten, halbiert, entkernt
- 3 Kaffirlimettenblätter (aus dem Asialaden)
- 1 Stängel Zitronengras
- ½ Biolimette, abgeriebene Schale
- ½ TL Koriandersamen
- ¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Muskatnuss, gemahlen
- 1 EL Salz
- 1 dl neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)

Zubereitung

- 1 | Schalotte, Knoblauchzehen und Galgant schälen und mit den Chilis fein hacken.
- 2 | Die Mittelrippe der Kaffirlimettenblätter entfernen und die Blätter fein hacken. Das untere Drittel vom Zitronengras fein hacken.
- 3 | Alle Zutaten bis und mit Salz im Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten. Das funktioniert auch mit einem Stabmixer in einem hohem Gefäss und unter Zugabe von Pflanzenöl.
- 4 | In ein Glas mit Schraubdeckel geben und mit Öl bedecken. So ist die Paste bis zu vier Wochen lang im Kühlschrank haltbar.

