Currypaste Bangkok
Kaeng kan Bangkok

Kaeng kan Bangkok ist eine rote thailändische Currypaste. Diese Paste ist die Basis für viele thailändische Gerichte und verleiht ihnen ihre charakteristische Schärfe und Aromen. Diese Paste kann als Basis für viele thailändische Currys verwendet werden. Sie hält sich gut verschlossen im Kühlschrank für mehrere Wochen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 Chilischote(n) getrocknet
2 TL Koriander
1 TL Zitronenschale
1 TL Salz
1 TL Zimt
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Zwiebel(n) rot
5 Kardamom, grün
5 Blätter Basilikum
1 TL Garnelenpaste

Vorbereitung

Knoblauch und Zwiebeln schälen, hacken und in einer Pfanne anbräunen und beiseite legen. Von den Chilischoten die Samen entfernen und fein hacken (Hände waschen nicht vergessen!). Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Von einer Zitrone etwa einen Teelöffel viel abreiben.

Zubereitung

Alles zusammen in einem Topf mit den anderen Gewürzen leicht köcheln lassen, bis alles zart braun geworden ist. Gut zu einer Paste verrühren. Salz, Knoblauch und Zwiebeln hinzugeben und vermischen. Nun die Garnelenpaste dazu geben. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Paste ca. 3 bis 4 Minuten anbraten und zuletzt die Basilikumblätter dazugeben. Die Paste lässt sich sehr gut in einem verschlossenen Glas aufbewahren.

© 2026 coquina.de