# Panäng-Currypaste
## Krüang Gaeng Panaeng

Krüang Gaeng Panaeng ist die thailändische Bezeichnung für Panang-Currypaste. Diese Paste ist eine wesentliche Zutat für das berühmte Panang-Curry, das in der thailändischen Küche sehr beliebt ist.
Die Panang-Currypaste wird aus einer Mischung von Gewürzen und Kräutern hergestellt, darunter Kaffirlimettenblätter, Thai-Chilis, Zitronengras, Ingwer, Korianderwurzeln, Korianderkörner, Thai-Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel. Das Curry selbst ist bekannt für seinen milden, aber aromatischen Geschmack und wird oft mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch oder Garnelen in Kokosmilch gekocht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
6 Chilischote(n) getrocknet
1 TL Salz
3 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Stange(n) Zitronengras
2 cm Galgant
1 Kaffirlimette
2 Korianderwurzeln
½ TL Pfeffer schwarz
½ TL Garnelenpaste

### Vorbereitung
Die Chilischoten längs halbieren, den Stiel entfernen und Schoten in lauwarmem Wasser etwa 5 Minuten einweichen, anschließend Wasser abgießen und die Schoten gut ausdrücken. Chili im Mörser mit Salz zerstampfen. Nicht vergessen: Hände waschen! Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Kaffir-Limette heiß waschen, schälen und die Schale klein hacken, es wird 1 EL benötigt.

### Zubereitung
Die Korianderwurzeln waschen und klein hacken. Mit allen Zutaten in den Mörser geben, gut durchstoßen. Zum Schluss Pfeffer und Garnelenpaste hinzugeben und gut durchmischen, bis eine feine Paste entstanden ist.

© 2026 coquina.de