Rote Currypaste
krung gaeng phed

In Thailand heißt diese Currypaste »krung gaeng phed«. Man würzt mit der Paste Fleisch-, Geflügel und Gemüsegerichte.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

20 Chilischote(n) getrocknet
6 Schalotten
6 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Koriander
1 EL Kreuzkümmel
2 cm Galgant
2 TL Salz
1 EL Pfeffer schwarz
1 Kaffirlimette abgerieben
1 TL Zitronengras gemahlen
1 EL Garnelenpaste
6 EL Öl

Vorbereitung

Die Chilischoten zerreiben, die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken. Die Schale der Kaffirlimette abreiben. Den Galgant schälen und hacken.

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Mörser solange zerreiben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese Paste kann, in einem Schraubglas aufbewahrt, mehrere Wochen verwendet werden.

© 2026 coquina.de