Massaman-Currypaste
Khreuang Kaeng Matsaman

Khreuang Kaeng Matsaman ist die thailändische Bezeichnung für Massaman-Currypaste. Diese Paste ist eine wesentliche Zutat für das berühmte Massaman-Curry, das aus der südlichen thailändischen Küche stammt und von indischen und malaysischen Aromen inspiriert ist.
Die Massaman-Currypaste wird aus einer Mischung von Gewürzen und Kräutern hergestellt, darunter Thai-Schalotten, getrocknete Chilischoten, Knoblauch, Galgant, Zitronengras, Koriandersamen, Kreuzkümmel und Kardamom. Das Curry selbst ist bekannt für seinen milden, aber aromatischen Geschmack und wird oft mit Hühnerfleisch, Kartoffeln und Erdnüssen in Kokosmilch gekocht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Chilischote(n)
1 Stange(n) Zitronengras
3 cm Galgant
5 Gewürznelke(n)
3 Stange(n) Zimt
10 Kardamom, grün
½ TL Muskatnuss
6 Zehen(n) Knoblauch
4 Schalotten
5 Korianderwurzeln
1 TL Garnelenpaste

Vorbereitung
Die Chili von den Stilen befreien, je nach Geschmack entkernen (Hände waschen nicht vergessen!), und in heißem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Galgant, Knoblauch und die Schalotten schälen und grob hacken. Von dem Zitronengras das weiße Stück in feine Scheiben schneiden. Die Zimtstangen zerdrücken und die Samen aus den Kardamomkapseln entnehmen. Die Korianderwurzeln waschen, abtupfen und fein hacken. Die eingeweichten Chili grob hacken.

Zubereitung
Alle Zutaten im Mörser oder Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten, ggf. etwas Speiseöl hinzufügen. In einem lüftdichten Gefäß hält sich diese Paste 2 Wochen im Kühlschrank oder 2 Monate eingefroren. Ergibt 250 Gramm.

© 2026 coquina.de