Thai Currypulver
Phong Karii

Phong Karii ist thailändisches Currypulver, das in verschiedenen Gerichten verwendet wird. Ein bekanntes Gericht, das dieses Gewürz verwendet, ist Gung Pad Pong Kari, ein gebratenes Garnelen-Curry.
Dieses Gericht kombiniert Garnelen mit Currypulver, Eiern, Milch und verschiedenen Gemüsen wie Zwiebeln und Paprika. Es ist ein köstliches Beispiel für die Fusion von thailändischen und chinesischen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 125 g

1 EL Pfeffer schwarz
2 TL Pfeffer weiß
1 EL Gewürznelke(n)
3 EL Koriander
3 EL Kreuzkümmel
1 EL Fenchelsamen
8 Kardamom, grün
3 EL Chilischote(n) getrocknet
2 EL Kurkuma gemahlen
2 EL Ingwer gemahlen



Thai Currypulver



Phong Karii

Vorbereitung

Pfeffer, Nelken, Koriander, Kreuzkümmel und Fenchel nacheinander in einer trockenen Pfanne bei schwacher Hitze rösten, bis sich der jeweils typische Duft entfaltet. Die Samenkörner aus den Kardamomkapseln entnehmen.

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Mörser oder Mixer zu einem Pulver verarbeiten. Diese Gewürzmischung in einem luftdichten Gefäß an einem dunklen Ort aufbewahren. Ergibt 125 Gramm.

© 2026 coquina.de