



## Thai Currysauce

### Phong Karii

Phong Karii ist thailändisches Currysauce, 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 Currysauce, 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 Currysauce



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 Samenkörper 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.