

# Curry - Garnelenpaste aus der Thaiküche, aber hausgemacht

- **Küche:** Asiatisch, Thailändisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Zu kurzgebratenem Fleisch, Gemüse oder Meeresfrüchten

## Zutaten

- 1 El Garnelenpaste aus dem Asia Shop
- 50 g getrocknete rote Chilischoten
- 100 g rote Zwiebeln, gewürfelt
- 80 g geschälter Knoblauch
- 20 g Zitronengras Stängel, dünn geschnitten
- 100 ml Erdnuss - oder Olivenöl
- 1 El brauner Zucker, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

In einer Bratpfanne ohne Fett das vorbereitete Zitronengras anrösten, bis es duftet, zunächst heraus nehmen.

### Schritt2

Die Knoblauchzehen, Zwiebeln, Chilischoten in die gleiche Pfanne geben und mit dem braunen Zucker und der der Garnelenpaste bei mittlerer Hitze etwas schmoren lassen.

### Schritt3

Danach abkühlen und mit dem Zitronengras und Salz "mörsern" oder pürieren bis eine homogene Masse entstanden ist.

**Rezeptart:** Marinaden, Pasten, Soßen **Tags:** curry, garnelen, Paste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-garnelenpaste-aus-der-thaikueche-aber-hausgemacht/>