



# Laksa - Würzpaste

- **Küche:** Asiatisch, Thailändisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** Für 500 ml
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : 'Für 500 ml', 'yield' : '' });
```

Wir möchten Ihnen eine südostasiatische Gewürzpaste, die es im Asia- Gourmethandel oder auch im Internet zu kaufen gibt, vorstellen. Ursprünglich kommt sie aus Malaysia und Singapur. Das ist ein echter „Allrounder“ mit fruchtig - scharfem Geschmack, der zu Fleisch oder Fisch genau so gut passt, wie zu Reis oder Nudeln.

Sie können Laksa aber auch einfach selber machen, denn in luftdicht verschlossenen Gläsern gefüllt und immer mit Pflanzenöl bedeckt, hält es sich angebrochen etwa zwei Wochen im Kühlschrank und unangebrochen sogar vier Wochen.

## Zutaten

- Das zarte Innere von 2 Zitronengrasstangen, fein gehackt
- 15 g frischen Ingwer, geschält, fein gewürfelt
- 1 - 2 rote Chilischoten, geputzt, mit Kernen fein gehackt nach eigenem Geschmack
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL Pflaumenmus
- 1/2 Bund Koriandergrün, gezupft
- 2 EL Limetten oder Zitronensaft
- 1 TL Kurkuma
- 1 EL Zucker
- 3 EL Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Chiliwürfelchen in einer Stielpfanne mit Olivenöl andünsten, danach salzen.

Den Ingwer, Pflaumenmus, Zucker Zitrusaft und Kurkuma dazu geben.

## Schritt2

Mit dem Schneidestab fein pürieren, erst dann die Korianderblättchen hinzufügen und wieder pürieren. In Gläser füllen und das restliche Olivenöl darüber geben.  
Fest verschließen und in den Kühlschrank stellen.

**Rezeptart:** Gewürzmischungen, Marinaden, Soßen, Vegetarisch **Zutaten:** Ingwer, Knoblauch, Limetten, Öl, Pflaumen, Zitrone, Zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/laksa-wuerzpaste/>