

Rote Currypaste



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " } });
```

Essen sie gern „asiatisch scharf“ mit orientalischen Gewürzen? Dann sollten sie dieses rote Currypaste Rezept eigentlich immer zur Hand haben. In einem Glas, gut verschlossen, hält sich die rote Currypaste sich wenigstens 2 Wochen im Kühlschrank, man kann sie aber auch bedenkenlos einfrieren.

Neben den scharfen Bestandteilen enthält eine würzige rote Currypaste darüber hinaus auch noch Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Zimt, geriebene Limonen- oder Zitronenschale sowie Knoblauch. Von daher ist die Paste ideal zu vielen asiatischen Gerichten verwendbar. Immer frisch und hausgemacht ist allemal besser und auch preiswerter als fertig gekauft. Es ist wirklich ratsam die Currypaste in einem Mörser herzustellen, weil sich die aromatischen ätherischen Öle besser verbinden. (Mit dem Stabmixer geht es auch, wird aber meistens eine grobe Mischung und keine sämige Paste)

Zutaten

- 12 rote Chilischoten, getrocknet
- 1 El Koriandersamen
- 1 Tl Kreuzkümmel
- 12 schwarze Pfefferkörner
- 1/4 cm Zimtstange
- 4 cm frisch geriebener Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras, geputzt, nur die verdickten Stängel, fein gewürfelt
- 6 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 1 gehäufte Tl Paprika, edelsüß
- Abrieb 1 Limone oder Zitrone
- 1/2 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

In einer kleinen Stielpfanne ohne Fett zunächst Koriander- und Kreuzkümmelsamen, Pfefferkörner sowie die zerbröselte Zimtstange leicht rösten, bis alles intensiv duftet; im Mörser sehr fein zerstoßen.

Schritt2

Die Chilischoten mit kochendem Wasser übergießen ca. 20 min. quellen lassen. Sicherheitshalber etwas vom Chiliwasser zurückhalten. Die Stielansätze und Kerne entfernen, fein hacken.

Schritt3

Danach alle Zutaten zu einer streichfähigen Paste vermengen. Bei Bedarf etwas Einweichwasser zufügen und schon ist die rote Chilipaste fertig.

Rezeptart: Marinaden, Pasten, Soßen **Tags:** curry, currypaste, rote currypaste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-currypaste/>