

Thai - Currypaste, hausgemacht



- **Küche:**Thailändisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Diese Thai Currypaste ist vielseitig einsetzbar, und die Basis für viele thailändische Speisen

Zutaten

- 10 rote Peperoni, entkernt, grob gehackt
- 3 Schalotten, grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 20 g Ingwer, grob gehackt
- 2 Stangen Zitronengras, ohne die äußeren, harten Blätter, grob gehackt
- 4 kleine Korianderwurzeln, gut gewaschen, grob gehackt
- 1 Tl Shrimps Paste
- Abrieb 1 Limette

- 0,5 Tl schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- 0,5 Tl schwarze Kreuzkümmel, zerstoßen
- 1 - 2 El Currypulver
- 1/2 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Stabmixer in ein hohes Gefäß fein zerkleinern, zum Schluss 1 Tl Shrimps Paste unterrühren.

Schritt2

Hält sich in gut verschließbaren Gläsern, ca.1 Monat im Kühlschrank.

Rezeptart: Gewürzmischungen, Pasten, Soßen **Tags:** hausgemacht, Thai Küche

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