Geröstete Chilipaste
Nam Prik Pao

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zutaten für 4 Portionen
10 Chilischote(n) getrocknet
3 Schalotten
2 EL Garnelenpaste
1 EL Zucker
2 EL Fischsauce
3 EL Öl
4 Zehen(n) Knoblauch

Vorbereitung
Die Chilischoten zerreiben, die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken (oder zerdrücken).

Zubereitung
Die Schalotten und den Knoblauch mit allen weiteren Zutaten außer dem Öl im Mörser zu einer Paste zerstampfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paste darin 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren braten. Die Paste in ein kleines Schraubglas füllen und kühl aufbewahren. Man kann sie zu jedem Gericht anbieten.

© 2024 coquina.de