



Grüne Gewürzpaste Krung Gaeng Wan

Krung Gaeng Wan ist die thailändische Bezeichnung für grünes Curry. Es ist ein beliebtes Gericht der klassischen Thai-Küche und wird oft mit Hühnerfleisch, Thai-Auberginen, Bittergurke, Wasser-Spinat und Kaffirblättern zubereitet. Die grüne Farbe des Currys stammt von den Zutaten, die fast ausschließlich grün sind, wie grüne Chilischoten, Zitronengras, Galgant und Korianderwurzeln.

Grünes Curry ist bekannt für seinen würzigen und aromatischen Geschmack und wird oft mit Kokosmilch gekocht. Es ist eines der bekanntesten und beliebtesten Thai-Gerichte sowohl in Thailand als auch international. Dies ist ein Grundrezept zur Zubereitung der Würzpaste.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Chilischote(n) grün
- 2 Schalotten
- 4 Zehen(n) Knoblauch
- 1 Zweig(e) Koriander
- 2 EL Garnelenpaste
- 1 EL Galgant gemahlen
- 1 EL Chinesischer Ingwer
- 1 EL Koriander gemahlen
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Pfeffer schwarz
- ½ TL Gewürznelke(n) gemahlen
- 1 EL Muskatnuss
- 1 EL Zitronengras gemahlen
- 1 Limette(n)
- 1 TL Salz
- 8 EL Öl

Vorbereitung

Die Chilischoten entkernen und fein hacken (Hände waschen nicht vergessen !!!). Die Schalotten schälen und fein würfeln, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Koriander vorsichtig abwaschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Schale der Limette abreiben.

Zubereitung

Alle Zutaten im Mörser so lange zerreiben, bis eine homogene, glatte Paste entstanden ist. In ein kleines Schraubglas füllen und kühl aufbewahren. Die Paste kann man zu jedem Gericht anbieten.