Geröstete Chilipaste
Nam Prik Pao

Nam Prik Pao ist eine klassische thailändische Chilipaste, die auch als Chilimarmelade bekannt ist. Diese Paste wird oft in der thailändischen Küche verwendet und verleiht vielen Gerichten einen süßen, intensiven und aromatischen Geschmack.
Die Hauptzutaten sind getrocknete Chilis, Schalotten, Knoblauch, getrocknete Garnelen, Shrimp-Paste, Fischsauce, Palmzucker und Tamarindenpaste. Die Mischung wird in Pflanzenöl gebraten, bis sie eine marmeladenähnliche Konsistenz erreicht.
Nam Prik Pao ist sehr vielseitig und kann in verschiedenen Gerichten wie Suppen, Pfannengerichten, Salaten und sogar als Brotaufstrich verwendet werden.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

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.

© 2026 coquina.de