Gelbe Currypaste
Khreuang kaeng leuang

Khreuang Kaeng Leuang ist die thailändische Bezeichnung für gelbe Currypaste. Diese Paste ist eine der Grundzutaten für viele thailändische Currys und wird aus einer Mischung von Gewürzen und Kräutern hergestellt³. Typische Zutaten sind Koriandersamen, Kreuzkümmel, Zitronengras, Galgant, Knoblauch, Schalotten und getrocknete Chilis.
Gelbe Currypaste wird oft in Gerichten wie Gaeng Lueang Gung verwendet, einem gelben Thai-Curry mit Garnelen. Die Paste verleiht dem Curry eine würzige und aromatische Note.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 200 g
3 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel
3 Chilischote(n) rot
2 Stange(n) Zitronengras
3 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Kurkuma
1 TL Garnelenpaste



Gelbe Currypaste

Vorbereitung
Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie leicht anfangen, zu duften. Herausnehmen und in einem Mörser zerstoßen. Die Chilischoten waschen, nach Geschmack die Kerne entfernen und grob hacken (Hände waschen nicht vergessen!). Das Zitronengras waschen und das weiße Ende in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung
Die Chilischoten, Zitronengras, Schalotten, Knoblauch und Kurkuma in einem Mörser zu einer glatten Paste verarbeiten. Die Garnelenpaste, Koriander und Kreuzkümmel hinzufügen und weiter stoßen, bei Bedarf etwas Öl hinzufügen. In einem luftdicht verschlossenen Glas hält sich die Paste im Kühlschrank gut zwei Wochen oder zwei Monate im Gefrierfach.

© 2026 coquina.de