



## **Rote Currypaste** **krung gaeng phed**

In Thailand heißt diese Currypaste »krung gaeng phed«. Man würzt mit der Paste Fleisch-, Geflügel und Gemüsegerichte.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

20 Chilischote(n) getrocknet

6 Schalotten

6 Zehen(n) Knoblauch

1 EL Koriander

1 EL Kreuzkümmel

2 cm Galgant

2 TL Salz

1 EL Pfeffer schwarz

1 Kaffirlimette abgerieben

1 TL Zitronengras gemahlen

1 EL Garnelenpaste

6 EL Öl

### **Vorbereitung**

Die Chilischoten zerreiben, die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken. Die Schale der Kaffirlimette abreiben. Den Galgant schälen und hacken.

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einem Mörser solange zerreiben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese Paste kann, in einem Schraubglas aufbewahrt, mehrere Wochen verwendet werden.