



## **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

### **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 pellen 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.