

Rote Currypaste

ergibt ca. 1 ½ dl

4 Teelöffel **Koriandersamen**

2 Teelöffel **Kreuzkümmel**

20 kleine **rote, getrocknete Chilis**

4 **Schalotten**

3 **Knoblauchzehen**

ca. 6 cm **frischer Galgant**

evtl. 1 Teelöffel **Cayennepfeffer**

2 Teelöffel **Krabbenpaste**

1 **Limette**, nur abgeriebene Schale

beides im heissen Wok oder in grosser Bratpfanne rösten, auskühlen, im Mörser fein zerstossen

entkernen, in warmem Wasser ca. 10 Min. einweichen, abtropfen, fein hacken, begeben

alles fein hacken (Bild 1, unten), zugeben, im Mörser fein zerstossen

alles daruntermischen (Bild 2, unten), in ein sauberes Glas füllen, gut verschliessen

Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 1 Woche; tiefgekühlt ca. 2 Monate.

Tipps

- Currypaste portionenweise in kleinen Tiefkühlbehältern einfrieren.
- Die rote Currypaste ist auch in der Lebensmittelabteilung von Warenhäusern und in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.

Ersatz: Galgant durch Ingwer, Krabbenpaste durch Crevettenpaste (Garnelenpaste) ersetzen.



Zutaten für die rote Currypaste: gehackte Schalotten (1), Knoblauch (2), Galgant (3) und Chilis (4), geröstete Kreuzkümmel (5) und Koriandersamen (6).



Alles im Mörser fein zerstossen, Krabbenpaste (1), Cayennepfeffer (2) und abgeriebene Limettenschale (3) begeben, mischen.