



Rote Currypaste



Zutaten

10 Scheiben Galgant*

5 Thai-Zwiebeln*

2 Knoblauchzehen*

1 EL gemahlene, getrocknete Peperoni

2 Zitronengräser*,
fein geschnitten

2 TL Koriandersamen*

2 TL Kreuzkümmel*

4 Nelken*

10 Pfefferkörner

Kaffir-Limettenschale

1 TL Salz

*vorher ohne Öl rösten

Zubereitung

----- 1 -----
Pfefferkörner, Nelken, Koriandersamen, Kreuzkümmel im Mörser feinstampfen und in eine kleine Schüssel geben.

----- 2 -----
Peperoni mit Salz feinstampfen und die Kaffir-Limettenschale ebenfalls zerstampfen.

Danach Galgant und Zitronengras nach und nach im Mörser feinstampfen.

Knoblauch und Thai-Zwiebeln hinzugeben.

----- 3 -----
Nach und nach mit den zerstampften Gewürzen aus der kleinen Schüssel vermengen und weiter feinstampfen bis alles zu einer cremigen Paste geworden ist.

