

## Currypaste - Rote 1

Kategorien: Eingelegte, Eingemacht, Paste

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

3		Schalotten, gehackt
3		Knoblauchzehen, gehackt
2	Stängel	Lemongras, gehackt
1	Essl.	Koriandersamen
1	Teel.	Kreuzkummelsamen
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
10		Getrocknete rote Chilis
1	Essl.	Korianderwurzel, gehackt
1	Essl.	Galanga, gemahlen
2	Teel.	Limonenschale, gemahlen
1	klein.	Stück Trassi
		Salz

### Anleitung:

1 Schwere Bratpfanne erhitzen, Koriander und Kreuzkümmel hineinlegen Und trocken rösten, bis sie dunkel werden. Pfanne schütteln, um ein Anbrennen zu verhindern. Abkühlen, mit den Pfefferkörnern zu Pulver mahlen. Chilis entkernen und Hacken (Handschuhe tragen ...). Alle Zutaten zu glatter Paste zerstoßen Und mischen.