

Currypaste - Rote 2

Kategorien: Gewürz, Eingemacht, Paste, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

10	groß.	Getrocknete oder
12	mittl.	Frische rote Chilischoten
1	Essl.	Koriandersamen
1	Teel.	Kreuzkuemmel
10		Schwarze Pfefferkoerner
1	Stück	Zimtstange
1/2		Muskatbluete (Macis)
2		Schalotten
6		Knoblauchzehen
2	Stängel	Zitronengras
1	Stück	Ingwer (3-4 cm)
1	Teel.	Garnelenpaste oder Sardellenpaste
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

In der Thai-Kueche sind sie die Basis. Aber auch in den anderen Laendern Suedostasiens spielen sie eine grosse Rolle. Currypasten Sind fest aber streichfaehig - hergestellt aus fein puerierten Kraeutern, Gewuerzen und Wuerzgemuese wie Zwiebel, Knoblauch und Chilis. Frueher zerkleinerte man alles im steinernen Moerser. Heute ist der natuerlich laengst vom Mixer oder elektrischen Zerhacker abgeloeest. Und damit ist eine solche Wuerzpaste Tatsaechlich schnell hergestellt, am besten auf Vorrat. Schon 1 Essl. Davon kann bei der Ragout-Zubereitung Wunder Bewirken. Die Rezeptmenge dieser Currypaste reicht zum Beispiel fuer etwa 10 Gerichte. In jedem Fall gehoert zum Curry 1 Weisser, koerniger Langkornreis, etwa der besonders schlanke Basmati, ein thailaendischer Duftreis oder Staebchenreis. Chilis entkernen, getrocknete Schoten 10 Minuten in warmen Wasser einweichen. Die Gewuerze in einer trockenen Pfanne roesten, bis sie gut Duften, dann mit den uebrigen Zutaten im Mixer fein puerieren. Dabei auch die Chilis mitmischen. Falls die Paste zu fest wirkt, Mit etwas Chili- Einweichwasser verduennen. Gruene Currypaste wird auch so hergestellt, statt der roten Chilis nimmt man gruene - die nie getrocknet, sondern immer Frisch angeboten werden.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de