

# **CHILI-PASTE (GERÖSTET)** **(NAAM-PRIK-PAOO)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN**

- 14 Thail. Chilischoten (Phrik-Haeng) (Getrocknet)
- 7 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) (Ersatz: 2 Gemüsezwiebeln, (Hom-Hua-Yai) (Mittelgroß))
- 8 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 4EL Krabbenpaste (Gapie)
- 2EL Palmzucker (Nam-Taan-Pieb) (Ersatz: Brauner Zucker: (Naam-Taan Sei-Deng) oder Haushaltszucker (Naam-Taan))
- 4EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 2EL Sojasauce (Naam-Si-Luh)
- 1EL Fleisch- oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Pulver- oder Würfelform z.B Thail. Rosdee)
- 6EL Erdnussöl (Naam-Man-Too) o. ä. (Zum Braten)
- 2 Korianderstängel (Pak-Chi)

## **VORBEREITUNG:**

1. Die Chilischoten gut waschen, die Stiele entfernen, zerreiben oder ganz fein mit einem Mixer o. ä. häckseln.
2. Die Schalottenzwiebeln und den Knoblauch schälen und ganz fein hacken.
3. Einen Mörser nehmen und alle Zutaten eingeben. (Außer dem Erdnussöl) (Zum Braten). Alles gut mit dem Stößel brei- oder pastenartig zerstampfen. Ersatz: Mixer oder Küchenmaschine.
4. Den Koriander gut waschen, putzen und die Blätter abzupfen. Die Wurzel gut abschaben und in den Mörser zum "Stampfen" legen. (Die Korianderblätter werden später zur Verzierung oder als Dekoration verwendet).

## **ZUBEREITUNG:**

1. Eine Pfanne oder einen "WOK" auf den Herd stellen, erhitzen, Erdnussöl einfüllen, gut heiß werden lassen. Die gestampfte Masse aus dem Mörser o. ä. eingeben Sojasauce und die Instantbrühe eingeben ständig schnell "Wenden" und "Umrühren". Ca. 3-4 Min. bei mittl. Temperatur bräteln lassen. Aus dem Behältnis nehmen und erkalten lassen.
2. Die gewaschenen Blätter vom Koriander zur Dekoration darüber streuen.

## **ANMERKUNG:**

Die Chilipaste hält sich längere Zeit bei Kühlung im Kühlschrank und ist eine Gewürzmischung, die man auch universell bei vielen Thail. Gerichten verwenden bzw. anbieten kann.