

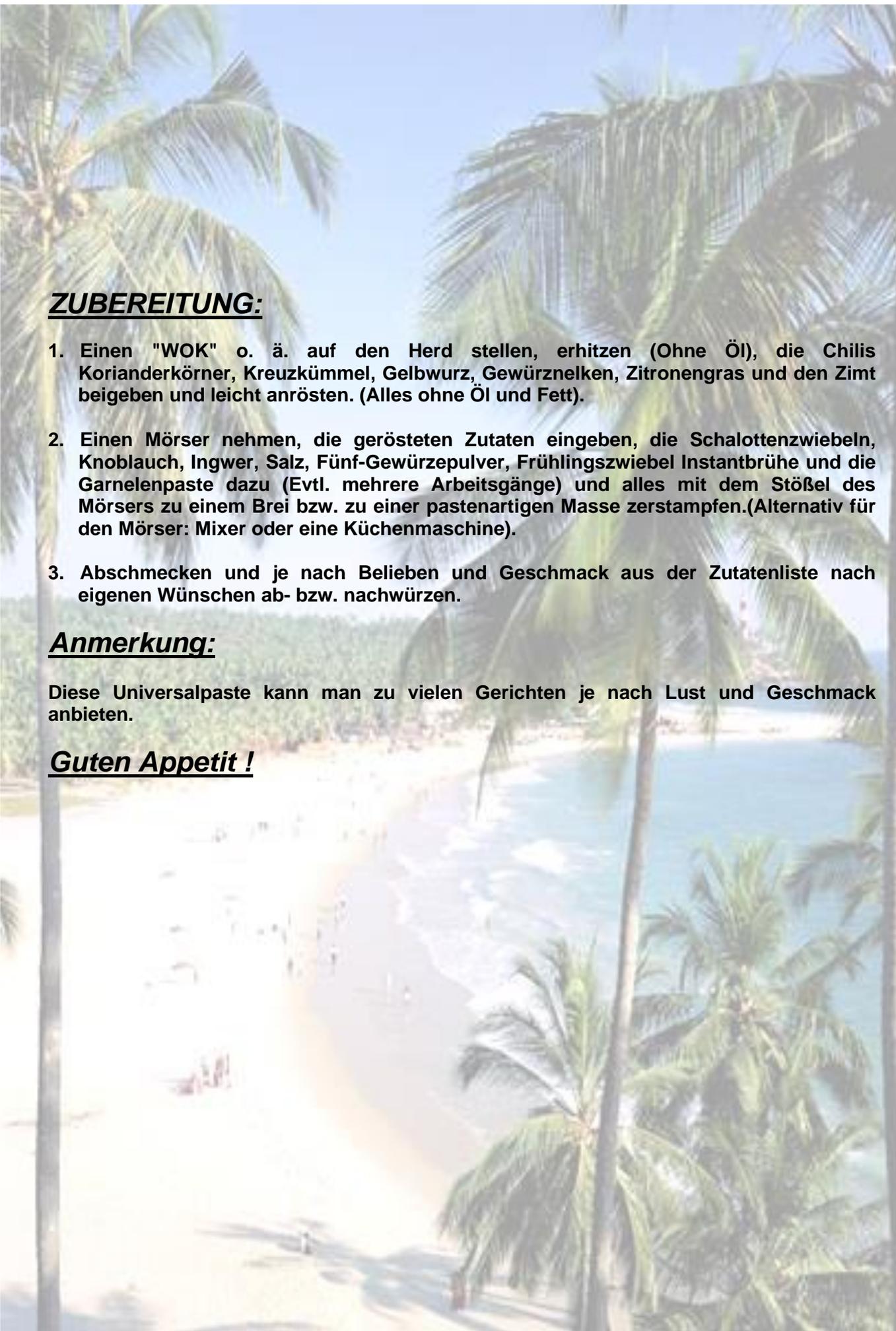
CURRY-PASTE-(GELB) **(GÄNG-RHÜNG)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- 4 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Rot)
- 5 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Gelb)
- 5 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Grün)
- 15g Korianderkörner (Meed-Pak-Chi)
- 10g Kreuzkümmel (Kumin, Yii-Raa, Jeera)
- 15g Gelbwurz (Kurkuma) (in Asien-Läden)
- 8 Gewürznelken (Gan-Plo)
- 3 Stangen Zitronengras (Ta-Krai)
- 1,5 Stangen Zimt (Zimtstange) (Ob-Choi)
- 1Mssp Fünf-Gewürze-Pulver (Pong-Pa-Loo)
- 6 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) (Ersatz: 2 mittelgroße
Gemüsezwiebeln) (Hom-Hua-Yai)
- 1 Frühlingszwiebel (Thon-Hom-Sod) (Frisch)
- 13 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 20g Ingwer (Khing) (Ingwer sollte jung und frisch sein)
- 1,5TL Salz (Goü)
- 1,5TL Garnelenpaste (Gapie)
- 4EL Wasser (Zum Verdünnen).(Naam)
- 1EL Fleisch oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Pulver-
oder Würfelform, z.B.: Thail. Rosdee, in Asien - Shops o. a.)

VORBEREITUNG:

1. Die Chilis gut waschen, die Stiele entfernen, entkernen und klein schneiden.
2. Gelbwurz (Kurkuma) mit dem Chin. Messer o. ä. zerkleinern
3. Das Zitronengras putzen und gut waschen, klein schneiden.
4. Die Zimtstange zerkleinern.
5. Die Schalotten schälen und klein schneiden.
6. Die junge Frühlingszwiebel gut waschen, putzen in Längsrichtung aufschneiden und mit einem scharfen Messer ganz fein zerkleinern.
7. Den Knoblauch pellen und klein schneiden.
8. Die junge Ingwerwurzel gut abschaben, sollte älterer Ingwer verwendet werden, muss dieser geschält werden. Man erleichtert sich die Arbeit, indem man die einzelnen Knollen abbricht und sie der Reihe nach abschabt oder schält.



ZUBEREITUNG:

1. Einen "WOK" o. ä. auf den Herd stellen, erhitzen (Ohne Öl), die Chilis Korianderkörner, Kreuzkümmel, Gelbwurz, Gewürznelken, Zitronengras und den Zimt begeben und leicht anrösten. (Alles ohne Öl und Fett).
2. Einen Mörser nehmen, die gerösteten Zutaten eingeben, die Schalottenzwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Salz, Fünf-Gewürzpulver, Frühlingszwiebel Instantbrühe und die Garnelenpaste dazu (Evtl. mehrere Arbeitsgänge) und alles mit dem Stößel des Mörsers zu einem Brei bzw. zu einer pastenartigen Masse zerstampfen. (Alternativ für den Mörser: Mixer oder eine Küchenmaschine).
3. Abschmecken und je nach Belieben und Geschmack aus der Zutatenliste nach eigenen Wünschen ab- bzw. nachwürzen.

Anmerkung:

Diese Universalpaste kann man zu vielen Gerichten je nach Lust und Geschmack anbieten.

Guten Appetit !