

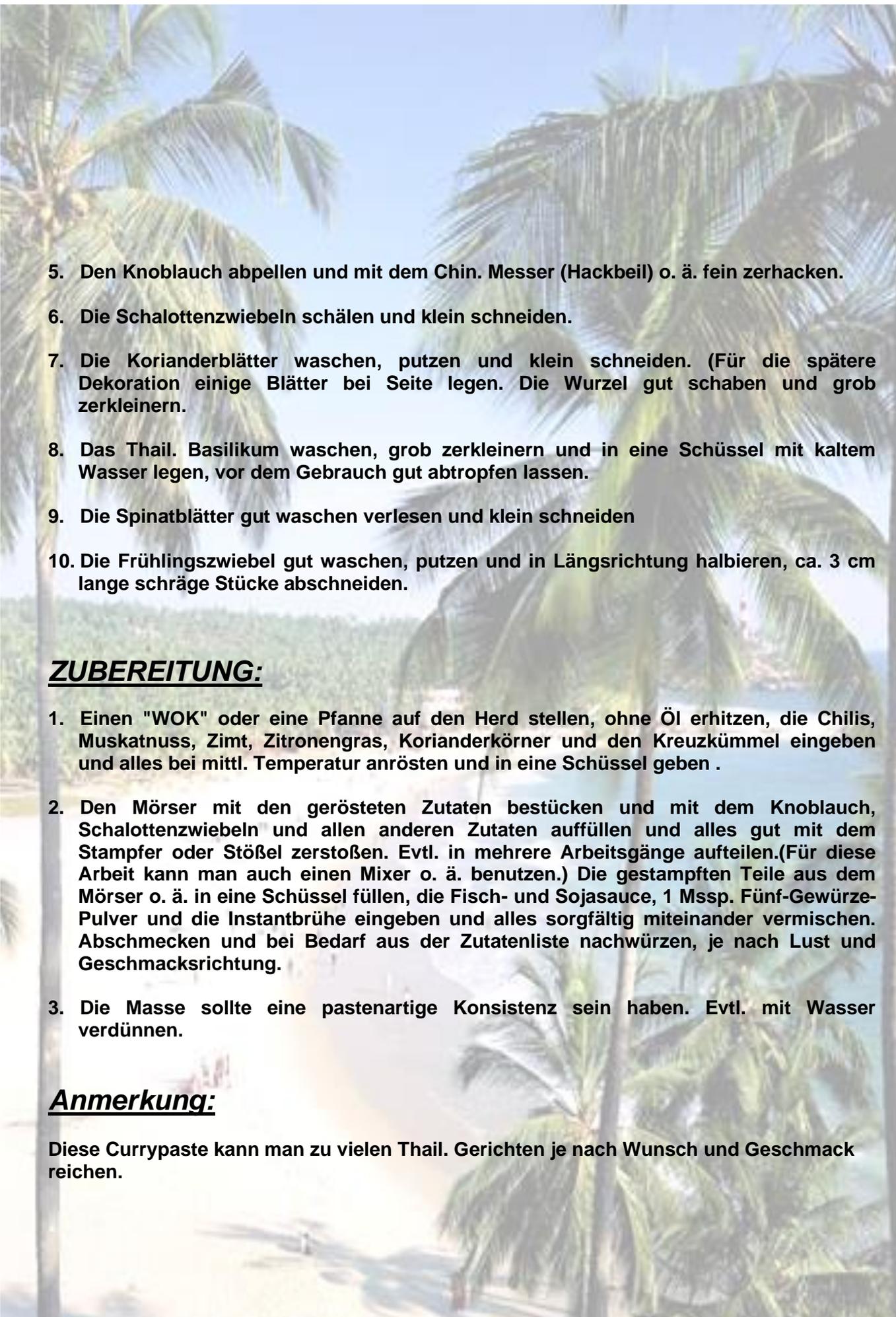
CURRY-PASTE (GRÜN) (GÄNG-KIAU-WHAN)

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

24	Thail. Chili. (Prik-Kii-Noo) (Rot und Grün) (Frisch)
0,5	Muskatnuss (Look-Jan)
0,5	Zimtstange (Ob-Choi)
1Mssp.	Fünf-Gewürze-Pulver (Pong-Pa-Loo)
2	Stangen Zitronengras (Ta-Krai)
15	Korianderkörner (Meed-Pak-Chi)
8g	Kreuzkümmel (Yii-Raa)
12	Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
6	Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) Ersatz: Gemüsezwiebeln) (Hom-Hua-Yai)
2	Korianderstängel mit Wurzeln(Pak-Chi)
2	Blätter Thail. Basilikum (Bai-Horapha) In Asia-Läden. (Der Europäische ist kein geeigneter Ersatz, da er einen ganz anderen Geschmack besitzt.)
100g	Wasserspinatblätter (Phak-Bung)
1	Stange Frühlingszwiebel (Thon-Hom-Sod) (Klein)
1TL	Fischsauce (Naam-Pblaa)
1TL	Sojasauce (Naam-Si-Luh) (Hell)
1EL	Fleisch oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Pulver oder Würfelform z.B.: Thail. Rosdee)
1,5TL	Salz (Göu)
1,5EL	Garnelenpaste (Gapie)
2EL	Wasser (Zum Verlängern bzw. Verdünnen). (Naam)

VORBEREITUNG:

1. Die Chilis gut waschen, die Stiele entfernen und klein schneiden.
2. Die Muskatnuss grob zerkleinern.
3. Die Zimtstange zerkleinern.
4. Das Zitronengras putzen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.

- 
- 
5. Den Knoblauch abpellen und mit dem Chin. Messer (Hackbeil) o. ä. fein zerhacken.
 6. Die Schalottenzwiebeln schälen und klein schneiden.
 7. Die Korianderblätter waschen, putzen und klein schneiden. (Für die spätere Dekoration einige Blätter bei Seite legen. Die Wurzel gut schaben und grob zerkleinern.
 8. Das Thail. Basilikum waschen, grob zerkleinern und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, vor dem Gebrauch gut abtropfen lassen.
 9. Die Spinatblätter gut waschen verlesen und klein schneiden
 10. Die Frühlingszwiebel gut waschen, putzen und in Längsrichtung halbieren, ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Einen "WOK" oder eine Pfanne auf den Herd stellen, ohne Öl erhitzen, die Chilis, Muskatnuss, Zimt, Zitronengras, Korianderkörner und den Kreuzkümmel eingeben und alles bei mittl. Temperatur anrösten und in eine Schüssel geben .
2. Den Mörser mit den gerösteten Zutaten bestücken und mit dem Knoblauch, Schalottenzwiebeln und allen anderen Zutaten auffüllen und alles gut mit dem Stampfer oder Stößel zerstoßen. Evtl. in mehrere Arbeitsgänge aufteilen.(Für diese Arbeit kann man auch einen Mixer o. ä. benutzen.) Die gestampften Teile aus dem Mörser o. ä. in eine Schüssel füllen, die Fisch- und Sojasauce, 1 Mssp. Fünf-Gewürze-Pulver und die Instantbrühe eingeben und alles sorgfältig miteinander vermischen. Abschmecken und bei Bedarf aus der Zutatenliste nachwürzen, je nach Lust und Geschmacksrichtung.
3. Die Masse sollte eine pastenartige Konsistenz sein haben. Evtl. mit Wasser verdünnen.

Anmerkung:

Diese Currypaste kann man zu vielen Thail. Gerichten je nach Wunsch und Geschmack reichen.