

CURRY-PASTE (ROT) **(KHÜNG-GÄNG-DÄNG)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

20	Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Rot) (Frisch)
15	Korianderkörner (Meed-Pak-Chi)
10g	Kreuzkümmel Kumin, Yii-Raa, Jeera)
1Mssp	Fünf-Gewürze-Pulver (Pong-Pa-Loo)
1,5	Stangen Zimt (Ob-Choi)
1,5	Muskatnuss (Look-Jan)
15g	Muskatblüte (Daw-Kijan), in Thail. Läden o. ä.
3	Stangen Zitronengras (Ta-Krai)
4	Zitronenblätter (Bai-Magrud)
60g	Ingwerwurzel (Khing) (Ingwer sollte jung und frisch sein)
6	Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng), Alternativ: 2 mittelgroße Haushaltszwiebeln (Gemüsezwiebeln)(Hom-Hua-Yai)
1	Frühlingszwiebel (Thon-Hom-Sod) (Klein)
15	Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
2TL	Salz (Goü)
2EL	Garnelenpaste (Gapie)
1EL	Fleisch-oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Pulver oder Würfelform z.B.: Thail. Rosdee)
4EL	Wasser (Zum Verdünnen).(Naam)

VORBEREITUNG:

1. Die Chilis waschen, Stiele entfernen, entkernen und klein schneiden.
2. Die Zimtstange halbieren.
3. Die Muskatnuss grob zerkleinern
4. Das Zitronengras waschen, putzen und grob zerkleinern.
5. Den jungen Ingwer abschaben, älterer muss geschält werden. Arbeitserleichternd ist, wenn man die einzelnen Knollen abbricht und sie der Reihe nach schabt bzw. schält.
6. Die Schalottenzwiebeln schälen und klein schneiden.
7. Die Zitronenblätter gut waschen, putzen und klein schneiden.
8. Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken.
9. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen in Längs- und Querrichtung halbieren und ganz fein hacken

ZUBEREITUNG:

1. Einen "WOK", Pfanne o. ä. auf den Herd stellen , gut erhitzen (ohne Öl) Die Chilis, Koriander, Kreuzkümmel, Zimt, Muskatnuss - und Blüte, Zitronengras und Blätter eingeben und alles bei mittlerer Hitze gut anrösten.
2. Einen Mörser nehmen, die gerösteten Zutaten eingeben, den Ingwer, Schalottenzwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Instantbrühe, 5-Gewürzepulver, Salz und die Garnelenpaste beigeben. (Evtl. mehrere Arbeitsgänge) und alles mit dem Stößel eines Mörsers o ä. gut zerstampfen. Immer leicht am Rand stampfen und den Mörser bei dieser Tätigkeit zur Hälfte mit einer Hand abdecken. (Spritzgefahr).
3. Die Currypaste sollte eine cremige pastenartige Konsistenz haben, die man je nach Wunsch und Bedarf mit etwas Wasser verlängern kann.

Guten Appetit !

ANMERKUNG:

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