

1 Rote Curry Paste ca. 180g

15g getrocknete längliche Chili-Schoten

für 1h in Wasser legen und dann
das Wasser ausquetschen.

In einer trockenen Pfanne

6g Koriander-Samen

6g ganzen Kreuzkümmel

12g grobes Meersalz

2g weiße Pfefferkörner

über mittlerer Hitze 2-3 Minuten
anrösten. In einen Mörser geben
und fein mahlen.

80g Zitronengras

in feine Ringe schneiden und

20g Schalotten

fein hacken.

21 Rote Curry Paste ca. 180g

15g Knoblauch

pressen oder fein hacken, dazu

10g Galangal

fein hacken, sowie

2g Limettenabrieb

reiben und bei

1g Kafir Limettenblätter

die „Adern“ entfernen und fein hacken.

Das Alles zusammen zu dem Mörser hinzugeben und fein mahlen.

20g Thai Shrimp-Paste

in einem Bananenblatt
oder alternativ Aluminiumfolie
einwickeln und 1 min pro Seite in einer
Pfanne anrösten.

31 Rote Curry Paste ca. 180g

Die Shrimp-Paste entnehmen und dem Mörser hinzugeben und ebenfalls alles fein mahlen.

In luftdichtem Gefäß >5 Tage im Kühlschrank haltbar.