
Gelbe Curry Paste

Zutaten:

- 30 g getrocknete Chilischoten
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Stängel Zitronengras (das weiße Ende davon)
- 1 St. Ingwer (ca. 3 cm)
- 2 TL Kurkuma
- 1 TL Salz
- ½ TL Cumin
- ½ TL Kardamon
- ½ TL Zimt
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 1 Msp. Korriander gemahlen
- 4 - 5 EL Limettensaft

Schalotten, Ingwer und Knoblauch schälen und kleinhacken. Zitronengras waschen und kleinschneiden. Chilischoten klein hacken. Alles vermischen und mit den Gewürzen und dem Limettensaft in einem Mixer oder einem Mörser gut miteinander vermischen bis eine cremige Paste entsteht.

Der Schärfegrad kann natürlich nach Geschmack variiert werden.

