

GRÜNE CURRYPASTE

Zutaten

1 Stängel	Zitronengras
1 Stück	frische Korianderwurzel, daumendick
2 Zehen	Knoblauch
2	große, grüne Chilis
2 TL	Kreuzkümmelkörner
1,5 EL	Korianderkörner
4 Stück	Sternanis
2 TL	schwarze Pfefferkörner
2 Bund	frischer Koriander
1 TL	Kurkuma, nach Belieben
1 TL	Garnelenpaste, nach Belieben

Zubereitung

Zitronengras, Korianderwurzel und Knoblauch fein hacken (es sollte jeweils ca. 1 ½ EL ergeben).
Die Chilis fein schneiden.

Die trockenen Gewürze in eine Pfanne geben und 3 Minuten erhitzen,
damit die Körner ihr Aroma entfalten.

Die Gewürze ganz fein zermahlen. Dann nacheinander Knoblauch, Zitronengras, Korianderwurzel,
Chilis, Korianderblätter und evtl. Kurkuma hinzugeben.

Jede Zutat muss gut eingearbeitet und vermengt werden, bevor die nächste hinzukommt

Falls die Currypaste sofort verwendet wird, auch schon die Garnelenpaste unterrühren. Wenn man die
Currypaste im Voraus zubereitet, fügt man die Garnelenpaste erst unmittelbar vor dem Kochen hinzu.