

Currypaste

3 Schalotten	50 g Ingwer	50 g frischer Kurkuma
3 Knoblauchzehen	1 TL Kreuzkümmel	2 Stängel Zitronengras
1.5 EL Koriandersamen	8 Pfefferkörner	50 g Galgant
2 Korianderwurzel	Salz	getrock. Chilischoten
2 Kaffir-Limettenblätter		

Kreuzkümmel und Koriandersamen separat voneinander anrösten, bis sie duften und sich leicht verfärben; mit dem Pfeffer in den Mörser geben.

Zitronengras an beiden Seiten abschneiden, Hülle entfernen und fein hacken.

Galgant, Knoblauch, Kurkuma), Ingwer und Schalotten schälen, fein hacken.

Korianderwurzel putzen, fein hacken.

Die Kerne der Chilis entfernen und fein hacken.

Die Rippe der Kaffir-Limettenblätter entfernen und in Streifen schneiden.

Alles in den Mörser legen und so lange mahlen, bis eine homogene Paste entsteht; mit etwas Limette abschmecken.

Alexander Herrmann am 01. März 2024