



Curry - Garnelenpaste aus der Thaiküche, aber hausgemacht

- **Küche:** Asiatisch, Thailändisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Zu kurzgebratenem Fleisch, Gemüse oder Meeresfrüchten

Zutaten

- 1 El Garnelenpaste aus dem Asia Shop
- 50 g getrocknete rote Chilischoten
- 100 g rote Zwiebeln, gewürfelt
- 80 g geschälter Knoblauch
- 20 g Zitronengras Stängel, dünn geschnitten
- 100 ml Erdnuss - oder Olivenöl
- 1 El brauner Zucker, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

In einer Bratpfanne ohne Fett das vorbereitete Zitronengras anrösten, bis es duftet, zunächst heraus nehmen.

Schritt2

Die Knoblauchzehen, Zwiebeln, Chilischoten in die gleiche Pfanne geben und mit dem braunen Zucker und der der Garnelenpaste bei mittlerer Hitze etwas schmoren lassen.

Schritt3

Danach abkühlen und mit dem Zitronengras und Salz "mörsern" oder pürieren bis eine homogene Masse entstanden ist.

Rezeptart: Marinaden, Pasten, Soßen **Tags:** curry, garnelen, Paste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-garnelenpaste-aus-der-thaikueche-aber-hausgemacht/>