



Gelbe Currypaste, aber hausgemacht

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Nicht übermäßig scharf, blumig im Geschmack, zu Fleisch und Geflügel, für Gemüse und Linsengerichte

Zutaten

- (Ergibt ca. 10 Esslöffel)
- 2 EL Koriander Samen
- 1 EL Weiße Pfefferkörner
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kardamom Körner
- 1 TL Macis / Muskatblüten
- 1 cm Zimtstange
- 4 cm frischer, geriebener Ingwer
- 30 g Tamarinde
- 3 EL Weißwein Essig
- 2 EL Kurkuma
- 1 EL Brauner Zucker
- 1 EL Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Koriander Samen, weiße Pfefferkörner, Kreuzkümmel,

Schritt2

Senfkörner Kardamom Körner, Zimtstange, Macis / Muskatblüten in einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze anrösten.

Schritt3

Ständig rühren, schwenken, bis alles würzig duftet.

Schritt4

(Achtung, Gewürze nicht zu dunkel werden lassen, sonst werden sie bitter)

Schritt5

In einen Mörser geben; es geht auch in einem Gefrierbeutel, mit einem Rollholz fein zerkleinern.

Schritt6

Kurkuma, geriebener Ingwer, Salz, Rohrzucker, Essig, Tamarinde ohne Schalen und Kernen und dem Gewürzpulver verrühren.

Schritt7

4 - 5 Stunden bis zur weiteren Verarbeitung in einem Schraubglas durchziehen lassen.

Rezeptart: Marinaden **Tags:** curry

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelbe-currypaste-aber-hausgemacht/>