

Massaman Curry Paste-Krüang Gäng Massaman

05. August 2017

Massaman Currys werden sehr gerne im Süden von Thailand und im Norden von Malaysia gegessen. Dort leben viele Muslime. Es ist das mildeste unter den Currypasten. Man kann es in in Asienläden oder gut sortierten Supermärkten kaufen. Es selbst herzustellen macht aber viel Spaß... ganz zu schweigen von dem köstlich aromatischen Duft...



Rezept und Zubereitung für 4 Portionen oder 1 Schale

- 8 getrocknete thailändische Chilischoten (groß)
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 1 EL Koriandersamen
 - 1 Stück. frischer Galgant (2 cm)
 - 1 Stängel Zitronengras (frisch) aus dem Asienladen
 - 5 Schalotten
 - 10 Knoblauchzehen
 - 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
 - 1/2 TL Nelken
 - 1 TL Garnelenpaste (Asienladen)
1. Die getrockneten Chilischoten der Länge nach halbieren. Die Kerne und Stiele entfernen. Dann die Chilis im lauwarmen Wasser ca. 4 Min. einweichen. Unbedingt anschließend Hände waschen oder mit Handschuhen arbeiten. Die Chilis brennen höllisch.
 2. Koriandersamen, Kreuzkümmel, schwarze Pfefferkörner und Nelken in der trockenen Pfanne ca. 2-3 Min. anrösten bis es duftet
 3. Zitronengras und Galgant waschen, trocknen in feine Scheibchen schneiden.

4. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein hacken.
5. Zitronengras, Galgant, Schalotten und Knoblauch in der trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten bis alles braun ist.
6. Jetzt alle Zutaten außer der Garnelenpaste in einen Mörser geben und alles mit dem Stößel fein zerstoßen. Es muss eine Paste entstehen.
7. Die Garnelenpaste dazu geben und alles verrühren.