



## ROTE CURRYPASTE

( vegane Basics )

Die rote Currypaste oder auch Prik Gäng Ped ist die schärfste unserer drei Currypasten.  
„würzig ( Sternanis & Nelke ) & spicy“

**Rezept für:** ca. 350g Currypaste  
**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

### Zutaten

1 TL Kreuzkümmel	1/2 Sternanis
1 EL Kardamom	1/2 Bund Korianderstiele & Wurzel
1 TL Salz	4 Schalotten
1/2 TL Schwarzer Pfeffer	4 Knoblauchzehen
2 TL Koriandersamen	5 rote Chilis ( 5 Pepperoni oder 5 Thai Chili )
3 Stück Zitronengras	Saft von 1 Limette
50g Galant	4 Limettenblätter
50g Ingwer	2 EL Vegane Shrimppaste
2 Nelken	( alternativ Reisessig, Sojasoße, Kokosblütenzucker )
	2 EL Pflanzenöl

### Anleitung

1. Alles fein schneiden und eventuell schälen...
2. Schlotten und Knoblauch in Kokosöl anbraten. ( Klassisch werden die Schalotten und der Knoblauch roh verarbeitet, aber dann ist die Currypaste nur ein, zwei Tage haltbar ). Gewürze ohne Fett rösten.
3. Erst die wasserhaltigen Zutaten, dann die trockenen Zutaten in den Mixer geben
4. Alles fein pürieren.
5. Eventuell etwas Pflanzenöl oder Wasser zugeben. Bis eine feste homogene Paste entsteht.

### TIP

- Die Gewürze vorher in einer Gewürzmühle, Kaffeemühle oder im Mörser fein mahlen.
- Die äußere Schale und das Ende des Zitronengras vorher abnehmen.
- Die vegane Shrimppaste oder vegane Oyster-Sauce erhaltet ihr im Asia-Markt. Ansonsten nehmt ihr einfach 3 EL Sojasoße, 2 EL Reisessig und 1 EL Kokosblütenzucker / Palmzucker.
- Wenn Ihr die Currypaste für ein Gericht benutzt, einfach kurz mitraten und anschließend mit Kokosmilch aufgießen.
- Wenn Ihr die Schalotten und den Knoblauch roh hinzugebt, ist die Currypaste zwar kürzer haltbar, aber ihr habt mehr Geschmack.