

THAILÄNDISCHE GRÜNE CURRY-PASTE



Kategorie: Saucen

Kreiert: am 27.09.2024

Qualifiziert von: Supercook TH

Vorgeschlagen von: Supercook TH

Gesamtzubereitungszeit: 05:35 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

1 Teelöffel	Kreuzkümmelsamen
1 Teelöffel	Koriandersamen
1 Teelöffel	Shrimpspaste
1/4 Teelöffel	Pfefferkörner
2	Zitronengrashalme (nur weißer Teil) grob gehackt
5 flüssige Unze	Große grüne Chilli (entkernt)
4	Knoblauchzehen
180 Gramm	Schalotten
30 Gramm	Galgant oder Ingwer, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
4	Kaffir-Limetten-Blätter
1 Teelöffel	Salz
25 Gramm	Koriander
80 Gramm	Kokosnussöl

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).