

## THAI RED CURRY PASTE



Kategorie: Hauptgerichte  
Fisch & Fleisch

Zusatzinformation LCHF

Kreiert: am 11.10.2024  
Qualifiziert von: Supercook  
TH  
Vorgeschlagen von:  
Supercook TH  
Gesamtzubereitungszeit: 30  
Sekunden

Geeignet für Artikel:

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

### ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

**200 Gramm** peeled shallots (small brown ones)

**80 Gramm** Kokosnussöl

**40 Gramm** Knoblauch geschält

**30 Gramm** sliced ginger

**30 Gramm** lemon grass, white part only

**25 Gramm** roasted shrimp paste

**10 Gramm** coriander roots and stalks/leaves

**10** dried red chillis

**4** Kaffir-Limetten-Blätter

**2 Teelöffel** paprika

**2 Teelöffel** Kreuzkümmelsamen

**2 Teelöffel** coriander seeds

**1 Teelöffel** Salz

**1 Teelöffel** Kurkuma

**1/4 Teelöffel** Pfefferkörner

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

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