

## THAILÄNDISCHE ROTE 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

<b>200 Gramm</b>	Geschälte Schalotten (kleine braune)
<b>80 Gramm</b>	Kokosnussöl
<b>40 Gramm</b>	Knoblauch geschält
<b>30 Gramm</b>	Geschnittener Ingwer
<b>30 Gramm</b>	Zitronengras, nur weißer Teil
<b>25 Gramm</b>	Geröstete Shrimpspaste
<b>10 Gramm</b>	Korianderwurzeln und Stiele/Blätter
<b>10</b>	Getrocknete rote Chilis
<b>4</b>	Kaffir-Limetten-Blätter
<b>2 Teelöffel</b>	Paprika
<b>2 Teelöffel</b>	Kreuzkümmelsamen
<b>2 Teelöffel</b>	Koriandersamen
<b>1 Teelöffel</b>	Salz
<b>1 Teelöffel</b>	Kurkuma
<b>1/4 Teelöffel</b>	Pfefferkörner

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

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