Vindaloo Currypaste

Duftende Gewürze, frisch gemahlener Ingwer und eine herrlich intensive Farbe verraten schon: aromatischer geht es kaum. Selbstgemachte Vindaloo-Paste ist die beste Basis für dein Vindaloo-Curry. In nur zehn Minuten zauberst du so die Grundlage für ein Curry, das deine Sinne auf eine unvergessliche Reise durch die indische Welt der Gewürze schickt.



Vindaloo Currypaste | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 1 Bund Koriander | 1 daumengroßes Stück Ingwer | 2 Knoblauchzehen | 2 Esslöffel Tomatenmark | 3 Esslöffel Erdnussöl | 1 Esslöffel Kurkuma | 2 Teelöffel Chilipulver | 1 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 5 Gewürznelken | 2 Teelöffel Koriandersamen | 2 Teelöffel Bockshornkleesamen



Vindaloo Currypaste | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Koriander waschen. 2. Ingwer und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. 3. Pfeffer, Nelken, Koriander- und Bockshornkleesamen ohne Öl in einer Pfanne rösten. 3. Wenn die Gewürze zu duften beginnen, in einem Mörser fein mahlen. 4. Sobald ein feines Pulver entstanden ist, die anderen Zutaten hinzugeben und zu einer cremigen Paste verarbeiten.

Jetzt noch mehr indische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 361 Kalorien | 25,3 Gramm Fett | 20,5 Gramm Kohlenhydrate | 6 Gramm Eiweiß