

Tikka Masala Currypaste

Frisch geröstete Gewürze, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chilis. Vielmehr braucht es nicht für eine hausgemachte Tikka Masala Currypaste. Jetzt steht dem weltbesten Chicken Tikka Masala nichts mehr im Wert. Also an die Mörser, fertig, los.



Tikka Masala Currypaste | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (ca. 150 Gramm Paste): 75 Gramm Ingwer | 25 Gramm frischen Koriander | 3 Knoblauchzehen | 3 Esslöffel geschmacksneutrales Öl | 2 Esslöffel Tomatenmark | 3 frische rote Chilischoten | 3 getrocknete Chillischoten | 2 Teelöffel Paprikapulver | 2 Teelöffel Koriandersamen | 2 Teelöffel Kreuzkümmel | 1 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Fenchelsamen | 0,5 Teelöffel Bockshornklee | 0,5 Teelöffel schwarze Pfefferkörner | 0,5 Teelöffel Zimt | 3 Nelken | 1 Kardamomkapsel



Tikka Masala Currypaste | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Paprikapulver, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Fenchelsamen, Bockshornklee, Pfefferkörner und Zimt ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften anfangen. 2. Gewürze in einen Mörser geben. 3. Ingwer und Knoblauchschen schälen, fein reiben und zusammen mit dem Tomatenmark, Öl, Koriander und frische Chilischoten hinzufügen und feinmörsern, bis eine feine Paste entsteht.

Jetzt noch mehr [indische Rezepte](#) und [Currypasten-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 540 Kalorien | 34,8 Gramm Fett | 45,7 Gramm Kohlenhydrate | 10,5 Gramm Eiweiß