Massaman Currypaste

Tiefrot. Intensiv. Feurig. Massaman Currypaste ist alles andere als zurückhaltend. Hier treffen geröstete Gewürze wie Koriandersamen, Kreuzkümmel und Kardamom auf frische Zutaten wie Galgant und Zitronengras. Feuer und Druck entlocken ihnen einzigartige Aromen. Zu einer Paste gemahlen entsteht so eine einzigartige Komposition mit komplexem Geschmack. Im Gegensatz zu indischen Currypasten ist Massaman Currypaste so deutlich stärker, wirkt weniger wie ein feines Arrangement und mehr wie eine ausdrucksstarke Emotion. Das Ergebnis: Ein authentischer Einblick in die Aromen der südthailändischen Küche.



Massaman Currypaste | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (für 8 Portionen Massaman Curry): 50 Gramm milde Chillies | 2 Teelöffel Koriandersamen | 2 Teelöffel Kreuzkümmel | 1 Teelöffel weißer Pfeffer | 2 Teelöffel Zimt | 15 Nelken | 0,5 Teelöffel gemahlener Kardamom | 2 Teelöffel Shrimppaste (fermentierte Bohnenpaste für eine vegane Version) | 15 Gramm Koriandersträngel | 3 große Knoblauchzehen | 20 Gramm Galgant | 20 Gramm Zitronengras | 50 Gramm Zwiebeln | 1 Esslöffel Salz | 1 Esslöffel Palmzucker | 10 Esslöffel Wasser



Massaman Currypaste | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Koriandersamen, Kreuzkümmel, weißen Pfeffer, Zimt, Nelken und Kardamom in einer Pfanne unter Rühren rösten, bis die Gewürze aromatisch duften. 2. Dann in einen Mörser, eine Gewürzmühle oder einen Küchenhäcksler geben und fein mahlen. 3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und zusammen mit dem Zitronengras, dem Galgant, den Chillies und den Korianderstängeln grob hacken. 4. Alles in einen Mörser bzw. einen Küchenhäcksler geben und zusammen mit der Shrimp- bzw. der Bohnenpaste, Salz, Palmzucker und 10 Esslöffeln Wasser feinmahlen. 5. Paste direkt weiterverarbeiten oder bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern. Hier hält sie sich einige Tage.

Jetzt noch mehr Currypasten und weitere südostasiatische Gerichte entdecken!

Nährwerte/Portion: 38 Kalorien | 1,1 Gramm Fett | 5,2 Gramm Kohlenhydrate | 0,8 Gramm Eiweiß