MEIN GENUSS



Grünes Curry mit Garnelen



It’s a match!

Fernweh? Lass dich mit unserem Rezept in die fernöstliche Welt entführen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Chilischoten für ca. 10 Minuten in Wasser einweichen. Herausnehmen, abtrocknen und entkernen. Das Zitronengras am dicken Ende in dünne Scheiben schneiden. Gagant schälen und schneiden. Ingwer ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. Die entkernten Chilis mit den Kreuzkümmel- und Koriandersamen ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis ein feiner Duft entsteht. Alles abkühlen lassen.
3. Danach gibst du die roten Chilischoten, den Knoblauch, das Zitronengras, den Galgant, 2 Limettenblätter, Koriander, die Garnelenpaste sowie Salz und Wasser in einen Mixer. So stellst du eine weiche Currypaste her. Hast du keinen Galgant zur Hand, kannst du ihn alternativ durch Ingwer ersetzen.
4. In einem Wok erhitzt du die Hälfte der Kokosmilch, bis kleine Blasen entstehen. Nun die zuvor hergestellte Currypaste hinzugeben. Unter Rühren kocht alles für etwa 2 Minuten. Anschließend gibst du die Garnelen und den Krachai-Ingwer dazu und kochst noch einmal alles für weitere drei Minuten.
5. Zum Schluss kommen Fischsauce, die restliche Kokosmilch und die grünen Pfefferkörner mit in den Wok. Alles 5 Minuten köcheln lassen.
6. Nun das fertige Curry in eine Schüssel geben und mit dem geriebenen Palmzucker abschmecken. Die restlichen Limettenblätter kannst du als Garnierung verwenden.

Zutaten

5 Chilischoten, rot, getrocknet
1 große Chilischote, rot
1 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmel
1 Stängel Zitronengras
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 TL Garnelenpaste
2 cm Galgant, geschält und geschnitten
7 Kaffir-Limettenblätter
3 Stängel Koriander mit Wurzel
0.5 TL Salz
60 ml Wasser
500 g Garnelen, geschält, ohne Darm
250 ml Kokosmilch
1 EL Fischsauce
1 EL Palmzucker
70 g Grüner Pfeffer
3 EL Ingwer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.