

Stefan Heilemanns Gelbe Curry-Paste

1 TL getrocknete Chilis
4 St. Zitronengras
6 Schalotten
6 Knoblauchzehen
120 g Galgant
10 Kaffirblätter
1 EL Koriandersaat
2 St. Kardamonkapslen
1 TL Zimt gemahlen
1 EL Senfsaat
10g Kurkuma frisch
2 EL brauner Zucker
50 g Kokosöl
1 EL Salz

Alles im Mixer zu einer Paste verarbeiten.

Die angegebene Menge reicht für zwei Liter Curry und kann während zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Für das Curry saisonales Gemüse verwenden und mit Kokosmilch verfeinern