



Rote Currypaste BIO

Rote Currypaste, die milde Variante

Rote Currypaste, auch Thaicurrypaste genannt, zeichnet sich durch Aromenreichtum und Vielseitigkeit aus. Mit dieser roten Currypaste haben wir den Reigen der Currypasten komplettiert. Für westliche Verhältnisse ist die Würzpaste angenehm in der Schärfe und das Bouquet der Zitronenmyrthe umschmeichelt die Sinne.

Rote Currypaste: Eine aromatische Currypaste, die Geflügel und Fisch, sowie Gemüse einen Hauch Exotic verleiht. Durch die angenehme Schärfe eine geschmackvolle Grundlage für Marinaden. Für klassische Thai-/Asia-Gerichte ein Muss, für die experimentelle Küche eine Bereicherung.

Hergestellt in Handarbeit.

Rote Currypaste - die Zutaten: Chili*, Zwiebeln*, Zitronengras*, Sesamöl*, Paprikapulver*, Ursalz,

Knoblauch*, Zitronenmyrthe*, Galgant*, Mönchspfeffer*, Shiitake*, Koriander*, Pippali*, Cumin*, Macis*. Ohne Verdickungsmittel, vegan, vegetarisch, glutenfrei, hefefrei.
*** aus kontrolliert biologischem Anbau - DE-ÖKO-006**



Hähnchen mit roter Currypaste (mit Veggie-Tipp)

Ideal für die **Tajine** oder den Schmortopf.

Als wir den Reigen unseres Currypasten-Sortimentes (Currypaste [gelb](#), [grün](#) und [indisch](#)) mit der **Roten Currypaste** geschlossen hatten, kribbelte es Thomas in den Fingern, auch ein Rezept mit der neuen Paste zur Verfügung zu stellen.

Das ist Leckeres daraus geworden:

Rezept

für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen

2 TL **Rote Currypaste**

1 kleine Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

150 ml Joghurt natur

Saft einer Zitrone

Salz, *Pfeffer*

etwas Wasser oder Brühe mit unserer [Feine Würzpaste](#)

Sesamöl

1 Zucchini

weiteres Gemüse nach Saison oder Wunsch

So wird´s gemacht

Haut von den Hähnchenkeulen entfernen, mit Zitronensaft bestreichen.

Etwas ruhen lassen.

Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken oder pürieren.

Mit der roten Currypaste und Joghurt vermischen, mit Salz kräftig abschmecken.

Hähnchenkeulen in eine Schüssel geben, die Joghurtmasse darüber geben.

3-4 Stunden im Kühlschrank zugedeckt marinieren lassen.

Den Boden einer Tajine mit Sesamöl bedecken und einige Scheiben Zucchini (ca. 1 cm dick) belegen(*s. Fussnote).

Das Fleisch mit der Marinade darauf legen, mit etwas Wasser oder Brühe angießen.

Die Tajine auf die Heizquelle stellen, insgesamt ca. 40-60 Minuten schmoren lassen, je nach Größe der Fleischteile.

Nach 20-30 Minuten können verschiedene Gemüse wie Zwiebeln, Brokkoli, Lauch usw. auf das Fleisch geschichtet werden.

Unser Tipp

Die Tajine im Freien auf einen Grill oder Stövchen (Holzkohlefeuer) setzen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen, abtropfen lassen und 4-5 Minuten von beiden Seiten direkt auf dem Rost grillen.

Derweil kann die Soße etwas einreduziert, oder mit Stärke leicht gebunden werden.

Die Soße vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer, wer möchte Zitronensaft und wenig roter Chilipaste abschmecken, bzw. auffrischen.

Dazu passt hervorragend ein guter [Basmatireis](#), Dal oder ein leckeres Fladenbrot.

Als Ergänzung sollte ein frischer Salat nicht fehlen.

Veggie-Tipp

Dieses Rezept kann auch ohne Fleisch zubereitet werden. Einfach Gemüse nach Gusto auswählen, mit den oben genannten Zutaten marinieren und in die Tajine oder den Schmortopf geben. Kartoffelstückchen integriert schmecken besonders lecker da sie die Aromen gut aufnehmen.

Die Garzeit liegt je nach Gemüse zwischen 10 und 25 Minuten.

* - Besonders unglasierte Tajines neigen zum Ansetzen bei höheren

Temperaturen, weshalb ich Zucchini und Co. in dünnen Scheiben sozusagen als "Puffer" nehme. Hierfür eignen sich auch Tomaten, Zwiebel-, oder dünnere Karottenscheiben.