



Gewürze - Grüne Chilipaste

5 Min

Zutaten

Jalapeno - Chilis grün	20 Stk.
Schalotten gehackt	1 Stk.
Knoblauchzehen gehackt	3 Stk.
Galgant geschält 5 cm	1 Stk.
Zitronengrasstange in Scheiben	0,5 Stk.
Koriandersamen gemahlen	0,5 EL
Garnelenpaste - Rezept steht in meinem KB	2 EL
Kafir-Limettenschale	0,5 TL
Korianderwurzel gehackt	0,5 TL
Salz	2 TL
Pfefferkörner weiß zerstoßen	10 Stk.

Zubereitung

1. Alle Zutaten im Mixer zu einer Paste verarbeiten.
2. In sterilisierte Schraubgläser mit Metalldeckel abgefüllt an einem dunklen kühlen Ort gelagert hält sich die Paste etwa 3 Monate. In kleinen Portionen eingefroren noch länger.

Rezept von **imhbach**
vom 27.02.2010