

## ***Rezept Chiang Mai Pork Curry***



### **Knoblauch- Ingwerpaste**

4 Knoblauchzehen

1/2 TL Salz

2 cm Ingwer gewürfelt

In einem Granitmörser zu einer Paste verarbeiten.

### **Currypaste**

6 getrocknete Chilis ohne Kerne, eingeweicht (kaltes Wasser)

1/2 EL Salz

10 g Galangal, gewürfelt

30 g Zitronengras, geschnitten

20 g Ingwer, gewürfelt

10 g frischer Kurkuma, gewürfelt

80 g rote Schalotten, gewürfelt

60 g Knoblauch, gewürfelt

1 EL geröstete Korriandersamen, gemahlen

2 EL geröstete Kreuzkümmelsamen, gemahlen

3 Stk. geröstete Sternanise, gemahlen

2 cm geröstete Kassarinde, gemahlen (alternativ normaler Zimt)

5 geröstete Nelken, gemahlen

Alle trockenen Gewürze (Korriandersamen bis Nägele) zusammen in einem Granitmörser zu einer Gewürzmischung mahlen. Chilis zusammen mit Salz in einem Granitmörser zerstampfen.

Nun von trocken bis feucht alle Zutaten in gleichen Mörser einzeln stampfen, bis es eine homogene Paste gibt. Es ist wichtig, dass jede einzelne Zutat gestampft wird bevor man die nächste hinzufügt. Der zerstampfen im Mörser dauert ca. 60 Minuten.

## **Curry**

200 g Schweinebauch

200 g Schweineschulter

3 EL Öl / Schweinefett

12 kleine Schalotten

300 g Ingwer, in Streifen geschnitten

100 g gepickelter Knoblauch (im Asia Shop erhältlich)

250 ml Picklesaft vom Knoblauch

75 g geröstete Erdnüsse

3 EL Palmzucker

4 EL Fischesauce

4 EL Tamarindenwasser

5 dl Wasser/Brühe

Schweinebauch und Schulter in heissem Salzwasser kurz blanchieren. In einer Pfanne mit Öl die Ingwer-Knoblauch-Paste goldbraun frittieren. Die Currypaste und das blanchierte Fleisch hinzufügen und einige Minuten anbraten.

Danach die Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Picklesaft und Erdnüsse begeben. Mit Palmzucker, Fischesauce und Tamarindenwasser würzen.

Zum Schluss die Brühe/Wasser dazu giessen und das Curry auf tiefer Temperatur ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Das Fleisch sollte komplett mit Brühe/Wasser bedeckt sein. Sonst mehr Brühe/Wasser hinzugeben. Das Curry sollte salzig dann süß und sauer schmecken. Im Kühlschrank kann das Curry bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden.