

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Thailand: Garnelen-Curry mit Chili

Zutaten für 4 Personen:	
25 rohe Garnelen in Schale	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 Zwiebeln	1 TL Koriandersamen
2 Knoblauchzehen	1 EL gemahlener Ingwer
1 rote Chilischote	1 EL gemahlener Kurkuma
Öl, Salz, Zucker	2 Tomaten, Stiele Koriander
150 ml Gemüsebrühe	1 Dose ungesüßte Kokosmilch

### Zubereitung:

Garnelen schälen, Schwanzflosse dran lassen und den Darm entfernen.

Chiliringe ohne Kerne mit Kreuzkümmel und Koriandersamen in einer Pfanne leicht rösten.

Zwiebeln und Knoblauch hacken, mit dem gerösteten Chili, Ingwer und Kurkuma zu einer dicken Paste mixen.

Garnelen in einer Pfanne mit etwas Öl unter Wenden 2–3 Minuten anbraten, Gewürzpaste, Kokosmilch, Brühe und Tomaten zugeben, zugedeckt ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Garnelen-Curry mit Salz und etwas Zucker abschmecken und anrichten.

Mit Koriander garnieren. Dazu passt Reis.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer