**Currypaste**:

1 Stange Zitronengras  
1 EL geröstete Koriandersamen  
1 EL geröstete Kreuzkümmelsamen  
2 EL Fischsauce oder vegetarische Fischsauce oder Soja-Sauce  
1 TL Shrimp-oder Garnelen-Paste (falls Sie Vegetarier sind, einen zusätzlichen EL vegetarische Fisch-Sauce hinzugeben)  
1 TL Zucker  
10 milde grüne Chilies oder Peperonies (Samen entfernen, falls es nicht zu scharf werden soll)  
3 Knoblauchzehen  
1 daumengroßes Stück Galgant (oder Ingwer) geschält und gerieben  
3-4 Kaffer-Zitronen-Blätter (Kaffir Lime Leaves), frisch oder gefroren (falls nicht vorhanden kann man auch geriebene Zitronenschale verwenden)  
5 Stange frischen Koriander mit Blättern und Stangen  
1 TL dunkle Soja-Sauce  
2 kleine Schalotten grob gehackt

Die Koriander- und die Kreuzkümmelsamen in einem Mörtel zermahlen, oder in einen Mixer oder Kaffeemühle geben und zu einem feinen Pulver mahlen. Geben Sie dann alle Zutaten in den Mixer, aund mixen Sie so lange, bis sich eine feine grüne Paste ergibt. Die Paste ist eine hervorragende Basis für Thai grünes Curry und lässt sich lange aufbewahren.

Geben Sie ein wenig davon in eine Pfanne und braten Sie kurz mit Öl an, und geben Sie dann die gewünschte Menge Kokosmilch- oder Creme hinzu, sowie Fleisch, Fisch, Gemüse etc. Am Ende immer den Geschmack überprüfen: soll es salziger sein, Fischsauce hinzugeben; soll es schärfer sein, mehr Chilis hinein; ist es zu scharf, mehr Kokoscreme; und ist es zu salzig, geben Sie etwas Zitronensaft hinzu. Beim Servieren können Sie das Thai-Curry mit frischen Basilikumblättern garnieren.

**Suppe**:

750 ml Kokosmilch

250 ml Hühnerbrühe

1 Stk Galgant (6cm)

1 Stange Zitronengras

6 Blätter Kaffirlimettenblätter

20 ml Fischsauce

20 ml Limettensaft

grüne Currypaste (Je nach Schärfe arbeiten)

Brühe mit Galgant, Zitronengras und Limettenblättern aufkochen Currypaste anrösten und mit Kokosmilch ablöschen, aufkochen lassen und dann sieden, bis Masse gebunden ist.

Beide Flüssigkeiten vermengen, siedenlassen. Abschmecken mit Fischsauce und Limettensaft.