

# Chilipaste



Die fertig pürierte Chilipaste

Heute habe ich auch etwas Neues ausprobiert. Ich hatte noch einen ganzen Beutel voll mit grünen, thailändischen Chilis übrig. Sie lagen zwar im Kühlschrank, jedoch war die ein oder andere davon schon schlecht geworden und fing an, vor sich hin zu faulen. Also musste ich damit etwas machen, da ich sonst Gefahr lief, dass alle Chilis im Beutel in den nächsten Tagen verdorben wären.

Ich entschied mich für eine Chilipaste. Ein Kollege sagte mir zwar, dass eine solche pürierte Paste ohne Olivenöl aufgrund dessen Konsistenz nicht herzustellen wäre, aber ich hatte kein Olivenöl zu Verfügung, sondern nur noch von meiner zuletzt gebratenen Ente eine halbe Schüssel Entenfett im Kühlschrank, das bei Zimmertemperatur aber auch wie anderes Öl flüssig ist. Also habe ich es damit versucht.

## Zutaten:

50–60 grüne (oder auch rote) thailändische Chilischoten

10 Knoblauchzehen

$\frac{1}{2}$  TL Salz

ca. 200 ml flüssiges Fett (Olivenöl oder auch Entenfett)

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.



Die beiden wichtigsten Zutaten für die Chilipaste

Schneiden Sie die Chilischoten in kleine Stücke. Dann schneiden Sie die Knoblauchzehen in dünne Scheiben. Geben Sie alles in eine schmale, hohe Rührschüssel, wie sie zum Backen verwendet wird. Dann geben Sie das flüssige Öl/Fett hinzu. Nehmen Sie einen Pürrierstab und mixen Sie alles ruhig ganze 5 Min. klein, bis eine wirklich gut pürierte und sämige Masse entsteht. Dann geben Sie den  $\frac{1}{2}$  TL Salz hinzu. Verrühren Sie alles miteinander. Bewahren Sie die Paste dann im Kühlschrank auf. Wenn Sie Entenfett wie ich in diesem Fall verwendet haben, wird die Paste vermutlich über Nacht in der Schüssel

abhärten. Wenn Sie Olivenöl verwendet haben, wird sie flüssig bleiben und ist genauso verwendbar.

Die Chilipaste schmeckt wirklich lecker. Sie hat den Vorteil, dass sie zwar scharf, aber auch noch schmackhaft ist, und sie ist vor allen Dingen nicht ZU scharf. Ich würde es sogar wagen, diese Paste am Abend auf ein Brötchen als Brotaufstrich zu verwenden. Es brennt zwar ein wenig im Mund, aber wie heißt es so schön: „Nur die Harten kommen in den Garten, die Weichen unter die Eichen!“

Und die kommenden Tage werde ich mir noch überlegen, was man mit dieser Paste noch machen kann – Zugabe in einer Bratensauce, Verwendung für eine Pastasauce oder sogar zum Einpinseln eines Bratens vor dem Garen im Bräter? Mal schauen.