

Dal mit roten Linsen von Livio Aemmer

Mengen für 30 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/15671/dal-mit-roten-linsen?startAuto1=0>

Gewürze: Kurkuma, Curry scharf, Salz, Kreuzkümel

4.5 EL Öl	
300 g Zwiebel	fein gehackt
21 Stück Knoblauchzehen	gepresst
3.0 kg rote Linsen	
3.0 Liter Kokosmilch	1kg
7.5 Liter Wasser	
450 g Ingwer	fein gerieben

Öl in einer grossen Pfanne erwärmen, Zwiebel ca. 3 Min. andämpfen. Knoblauch und Ingwer begeben, 1 Min. mitdämpfen. Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel begeben, 1-2 Min. fertigdämpfen. Linsen, Kokosmilch und Wasser begeben, aufkochen, salzen, ca. 15 Min. köcheln, bis die Linsen weich sind. Dabei hie und da umrühren.