

Dal mit roten Linsen von Livio Aemmer

Mengen für 43 Personen

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

Gewürze: Curry scharf, Kreuzkümel, Salz, Kurkuma

6.45 EL Öl	
430 g Zwiebel	fein gehackt
30.1 Stück Knoblauchzehen	gepresst
4.3 kg rote Linsen	
4.3 Liter Kokosmilch	1kg
10.8 Liter Wasser	
645 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 Kreuzkümel 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.