Dal mit roten Linsen von Livio Aemmer

Mengen für 66 Personen

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

Gewürze: Curry scharf, Salz, Kreuzkümel, Kurkuma

9.9 EL Öl	
660 g Zwiebel	fein gehackt
46.2 Stück Knoblauchzehen	gepresst
6.6 kg rote Linsen	
6.6 Liter Kokosmilch	1kg
16.5 Liter Wasser	
990 g Ingwer	fein gerieben

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