

Dal mit roten Linsen

von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

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

Gewürze: Curry scharf, Salz, Kreuzkümel, Kurkuma

3.6 EL Öl	
240 g Zwiebel	fein gehackt
16.8 Stück Knoblauchzehen	gepresst
2.4 kg rote Linsen	
2.4 Liter Kokosmilch	1kg
6.0 Liter Wasser	
360 g Ingwer	fein gerieben
3.6 kg gehackte Tomaten	

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.