

Linsen Daal mit Reis

von Nadja Mauerhofer

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Koriander, Kurkuma, Kreuzkümel

| | |
|-------------------------------|--|
| 1.05 kg Basmatireis | Reis Kochen. |
| 450 g Kartoffeln | |
| 900 g gelbe Linsen | |
| 7.5 dl Kokosmilch | |
| 2.25 Liter Bouillon (flüssig) | Kartoffeln schälen und klein schneiden. Alles in einen Topf geben und zum kochen bringen. Bei geringer Hitze 15-20 min zugedeckt köcheln lassen. |
| 15 g Garam Masala | Garam Masala und restliche Gewürze hinzufügen. |
| 600 g gehackte Tomaten | |
| 9.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 150 g Ingwer | |
| 600 g Zwiebel | |
| 75 g Chilischoten | |

Garam Masala