

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