

# Linsen Daal mit Reis

von Nadja Mauerhofer

Mengen für 42 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Koriander, Kurkuma

2.94 kg Basmatireis	Reis Kochen.
1.26 kg Kartoffeln	
2.52 kg gelbe Linsen	
2.1 Liter Kokosmilch	
6.3 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.
42 g Garam Masala	Garam Masala und restliche Gewürze hinzufügen.
1.68 kg gehackte Tomaten	
25.2 Stück Knoblauchzehen	
420 g Ingwer	
1.68 kg Zwiebel	
210 g Chilischoten	

Garam Masala