

Linseneintopf von marta ostertag

Mengen für 30 Personen

1.5 kg Zwiebel
780 g Lauch
180 g Ingwer
120 g Knoblauchzehen
1.8 kg Rüebli
2.7 kg Süsskartoffeln
450 g Pastinaken
1.13 kg Sellerie
15 g Curry
1.8 kg Linsen rote
1.13 Liter Kokosmilch
3.0 Liter Bouillon (flüssig)
3.0 dl Zitronensaft

Gemüse mit neutralem Öl andünsten. Wenn sich die Röstaromen entwickelt haben, mit 1/2 Liter Wasser auffüllen und ca. 10 min köcheln lassen. Rote Linsen kalt abwaschen und dazugeben, mit ca. 1 Liter auffüllen und nochmal etwa 10-15 min köcheln lassen. Mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer und Kokosmilch abschmecken, wenn man mag mit etwas Zitronensaft verfeinern. Kokosmilch sollte nicht mehr aufkochen.