

Linseneintopf von Dominique Candrian

Mengen für 19 Personen

950 g Zwiebel	
494 g Lauch	
76 g Knoblauchzehen	
1.14 kg Rüebli	
1.9 kg Kartoffeln	
713 g Sellerie	
9.5 g Curry	
1.14 kg Linsen	rote
7.125 dl Kokosmilch	
1.9 Liter Bouillon (flüssig)	
1.9 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.