

Linseneintopf von Dominique Candrian

Mengen für 35 Personen

1.75 kg Zwiebel
910 g Lauch
140 g Knoblauchzehen
2.1 kg Rüebli
3.5 kg Kartoffeln
1.31 kg Sellerie
17.5 g Curry
2.1 kg Linsen rote
1.31 Liter Kokosmilch
3.5 Liter Bouillon (flüssig)
3.5 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.