

Orientalischer Linsen-Reis-Eintopf von Ramona Kronenberg

Mengen für 50 Personen

Quelle: ISBN 963-02-7778-6

Tags: günstig, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Paprika

| | |
|-----------------------------------|--|
| 5.0 kg Zwiebel | (5 Stück) Zwiebeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Zwiebelscheiben mit Maisstärke mischen, mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne auf ca. 180 °C erhitzen. Zwiebelscheiben in kleinen Portionen goldbraun braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen |
| 250 g Maizena | |
| 5 cl Rapsöl | |
| 3.13 kg Langkornreis | |
| 12.5 Liter Wasser | |
| 100 g Zucker | Reis in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten gar kochen und abgiessen. Inzwischen Linsen mit Wasser abspülen. Mandelblättchen ohne Fett in einer Bratpfanne rösten und beiseitestellen. Gewürze ca. 1 Minute unter gelegentlichem Schwenken der Pfanne anrösten, wenig Öl und Zucker beigeben und caramolisieren lassen. Linsen unterheben, etwas Wasser dazugießen und alles kurz aufkochen. Reis und die Hälfte der Röstzwiebeln unterheben. Mit Salz abschmecken, mit restlichen Röstzwiebeln, Mandelblättchen, Pfefferminze, Granatapfelkernen und Joghurt anrichten. |
| 100 g Pfefferminzkraut getrocknet | 5 Zweige frische Minze |
| 2.25 kg Nature Joghurt | griechischer Joghurt 1 Granatapfel Gewürz: Ras al-Hanout |
| 825 g Linsen | schwarze Linsen (abgetropft 165 g.) |
| 100 g Mandelspliter | Mandelplättchen |
| 10 Stück Knoblauchzehen | In Butter anbraten |

Alternativ zur Butter kann natürlich Öl oder Schweineschmalz verwendet werden.

Speck, Schweinefüsse, etc. können mitgekocht werden.