Dahl von T K

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, Vegan

6 cl Sesamöl	Alternativ auch sonstiges Fett (z.B. Rapsöl, Olivenöl, etc.)
5.0 Stück Knoblauchzehen	
350 g Zwiebel	Zwiebeln und Knobli klein schneiben und im erhitzten Öl anbraten.
425 g rote Linsen	Hinzufügen, mit Wasser gut abdecken. Flüssigkeit einkochen lassen und regelmässig rühren.
3.0 g Kurkuma	ca. 1.25 TL pro 10 Personen
7.5 g Garam Masala	ca 2.5 TL pro 10 Personen
1.5 g Cayennepfeffer	1/2 TL pro 10 Personen
10 g Kümmel	2.5 TL pro 10 Personen
2.5 kg Tomaten	(Alternativ Büchsen-Pellati) Tomaten würfeln
5.0 cl Zitronensaft	ca 5 TL pro 10 Personen
7.5 dl Kokosmilch	Alle Gewürze, Tomaten, Zitronensaft und Kokosmilch hinzufügen.
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Menge anpassen! Ca. so auffüllen, dass Linsen abgeckt sind. Ganzes ohne Deckel köcheln lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Regelmässig rühren. Nach Bedarf mit weiteren Gewürzen abschmecken.