

Dahl

von T K

Mengen für 60 Personen

Tags: Vegan, Einfach, Vegetarisch

3.6 dl Sesamöl	Alternativ auch sonstiges Fett (z.B. Rapsöl, Olivenöl, etc.)
30 Stück Knoblauchzehen	
2.1 kg Zwiebel	Zwiebeln und Knobli klein schneiden und im erhitzten Öl anbraten.
2.55 kg rote Linsen	Hinzufügen, mit Wasser gut abdecken. Flüssigkeit einkochen lassen und regelmässig rühren.
18 g Kurkuma	ca. 1.25 TL pro 10 Personen
45 g Garam Masala	ca 2.5 TL pro 10 Personen
9.0 g Cayennepfeffer	1/2 TL pro 10 Personen
60 g Kümmel	2.5 TL pro 10 Personen
15 kg Tomaten	(Alternativ Büchsen-Pellati) Tomaten würfeln
3 dl Zitronensaft	ca 5 TL pro 10 Personen
4.5 Liter Kokosmilch	Alle Gewürze, Tomaten, Zitronensaft und Kokosmilch hinzufügen.
9 Liter Bouillon (flüssig)	Menge anpassen! Ca. so auffüllen, dass Linsen abgedeckt sind. Ganzes ohne Deckel köcheln lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Regelmässig rühren. Nach Bedarf mit weiteren Gewürzen abschmecken.