Dahl von Tobias Hinderling

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegan, Vegetarisch, Einfach

1.2 dl Sesamöl	Alternativ auch sonstiges Fett (z.B. Rapsöl, Olivenöl, etc.)
10 Stück Knoblauchzehen	
100 g Ingwer	zusammen mit dem Knoblauch möglichst fein hacken (am besten im Mixer)
700 g Zwiebel	Zwiebel fein hacken und zusammen mit Ingwer und Knobli in genügend Öl bei mittlerer Hitze anbraten.
850 g rote Linsen	Hinzufügen, mit Wasser gut abdecken. Flüssigkeit einkochen lassen und regelmässig rühren.
6.0 g Kurkuma	ca. 1.25 TL pro 10 Personen
15 g Garam Masala	ca 2.5 TL pro 10 Personen
3.0 g Cayennepfeffer	1/2 TL pro 10 Personen
20 kg Kreuzkümmel	2.5 TL pro 10 Personen
5.0 kg Tomaten	(Alternativ Büchsen-Pellati) Tomaten würfeln
10 Stück Zitronen	2 Zitronen ins Dahl pressen, den Rest in Schnitze schneiden und beim Servieren dazugeben.
1.5 Liter Kokosmilch	Alle Gewürze, Tomaten, Zitronensaft und Kokosmilch hinzufügen.
3 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.