



Dal mit roten Linsen

von Livio Aemmer

Mengen für 40 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/15671/dal-mit-roten-linsen?startAuto1=0>

Gewürze: Kurkuma, Kreuzkümel, Curry scharf, Salz

6.0 EL Öl		
400 g Zwiebel	fein gehackt	
28 Stück Knoblauchzehen	gepresst	
4.0 kg rote Linsen		
4.0 Liter Kokosmilch	1kg	
10 Liter Wasser		
600 g Ingwer	fein gerieben	

Öl in einer grossen Pfanne erwärmen, Zwiebel ca. 3 Min. andämpfen. Knoblauch und Ingwer begeben, 1 Min. mitdämpfen. Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel begeben, 1-2 Min. fertigdämpfen. Linsen, Kokosmilch und Wasser begeben, aufkochen, salzen, ca. 15 Min. köcheln, bis die Linsen weich sind. Dabei hie und da umrühren.