Dal mit roten Linsen von Linus Ackermann

Mengen für 35 Personen

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

Gewürze: Kreuzkümel, Curry scharf, Kurkuma, Salz

5.25 EL Öl	
350 g Zwiebel	fein gehackt
24.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
3.5 kg rote Linsen	
3.5 Liter Kokosmilch	1kg
8.75 Liter Wasser	
525 g Ingwer	fein gerieben
5.25 kg gehackte Tomaten	

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