

Dhal-Suppe

von Stefanie Portmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

2.0 Stück Zwiebeln	gehackt, in Öl dünsten
4.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt, mit Zwiebeln dünsten (ca. 2 min)
1.0 g Garam Masala	mit 2TL Kreuzkümmelpulver, 1 TL Kurkuma, 1/2 TL Chilipulver, Salz und Pfeffer zugeben, weiter dünsten
2.0 kg Tomaten	in Stücke geschnitten
350 g rote Linsen	
2.0 cl Zitronensaft	2EI Zitronensaft
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	
6.0 dl Kokosmilch	alles zugeben, aufkochen, bei mittlerer Hitze köcheln, bis Linsen weich sind, abschmecken