Linsen Daal von Angelo Birrer

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Koriander, Kurkuma, Kreuzkümel

700 g grüne Linsen	(schwarz?)
700 g gelbe Linsen	
1.75 kg Kartoffeln	1 cm grosse Würfel
1.75 kg rote Linsen	
1.75 Liter Kokosmilch	
5.25 Liter Bouillon (flüssig)	Alles in einen Topf geben und zum kochen bringen. Bei geringer Hitze 15-20 min zugedeckt köcheln lassen.
35 g Garam Masala	Garam Masala und restliche Gewürze hinzufügen.
1.4 kg gehackte Tomaten	
1.05 kg Spinat	Spinat und Tomaten einrühren und 6-8 Minuten köcheln lassen bis Linsen gar sind.
21 Stück Knoblauchzehen	
350 g Ingwer	
1.4 kg Zwiebel	
175 g Chilischoten	

Garam Masala