

# Linsen Daal + Naan \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 20 Personen

Quelle: Filou

Tags: Vegan

Gewürze: Kurkuma, Chillipulver, Paprika, Kreuzkümel, Curry mild, Koriander

100 g Butter	Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln andünsten. Garam Masala/Curry und Gewürze mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, Linsen begeben, aufkochen. 10 Minuten garen.
10 Stück Knoblauchzehen	
10 Stück Zwiebeln	
0.5 g Ingwer	
10 g Garam Masala	Esslöffel
1.0 kg rote Linsen	
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 kg gehackte Tomaten	
4 dl Zitronensaft	Pelati/Tomaten begeben, 5 Minuten garen, bis die Linsen weich sind. Abschmecken mit Salz, Zucker, Limettensaft und Kräutern.
900 g Nature Joghurt	
1.75 kg Weismehl	
5.0 TL Salz	
5.0 g Zucker	
4.0 Stück Trockenhefe	
2.0 TL Backpulver	
40 g Butter	
5.0 dl Wasser	
2.5 dl Milch	

---

374 g Nature Joghurt

Teig

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Noch warme, flüssige Butter mit Wasser, Milch und Joghurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufgehen lassen.

Formen

Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, jede Kugel auf wenig Mehl ca. ½ cm dick oval auswallen, dabei soll der Rand etwas dicker sein. Ofen auf 60 °C vorheizen.

Naan

Butter und Knoblauch verrühren. Fladenbrote nacheinander in einer warmen beschichteten Bratpfanne je ca. 3 Min. backen, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden, Fladenbrote wenden, ca. 2 Min. fertig backen, herausnehmen, mit der Knoblauchbutter bestreichen, im Ofen warm stellen.

---

300 g Koriander