

Linsen-dal von Luisa Müller

Mengen für 40 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/15671/dal-mit-roten-linsen?startAuto1=0&menge=10

| 8.0 EL ÖI | |
|-------------------------|--|
| 10 Stück Zwiebeln | Öl in einer grossen Pfanne erwärmen, Zwiebel ca. 3 Min. andämpfen. |
| 30 Stück Knoblauchzehen | Knoblauch beigeben, 1 Min. mitdämpfen. |
| 10 g Curry | In El |
| 20 TL Kurkuma | |
| 10 TL Kreuzkümmel | Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel beigeben, 1-2 Min. fertigdämpfen. |
| 3.6 kg Linsen | |
| 1.0 Liter Kokosmilch | In Dosen (1 Dose ca. 400g) |
| 10 Liter Wasser | Linsen, Kokosmilch und Wasser beigeben, aufkochen, salzen, ca. 15 Min. köcheln, bis die Linsen weich sind. Dabei hie und da umrühren |