

Linsencurry Fooby von Tamara Bill

Mengen für 50 Personen

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Kreuzkümmel und Kardamom rösten, bis sie duften. Garam Masala, Koriander, Kurkuma, Ingwer, Knoblauch und Zwiebel begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Tomatenpüree, Lorbeer, Rüepli und Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen. Linsen und Tomaten begeben, Zitronensaft und Wasser dazugießen. Aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Spinat begeben, ca. 5 Min. fertigköcheln. Kokosmilch darunterühren, salzen.

Quelle: Fooby <https://fooby.ch/de/rezepte/17604/linsen-curry?menge=10>

15 EL Öl	
15 TL Kreuzkümmel	gemahlen
150 g Garam Masala	gemahlen
100 g Koriander	Samen, gemahlen
15 TL Kurkuma	
25 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
125 g Ingwer	fein gerieben
1.25 kg Zwiebel	fein gehackt
150 g Tomatenpüree	
25 Stück Lorbeerblatt	
25 Stück Rüepli	in Würfeli
2.5 kg Kartoffeln festkochend	in Würfeln
2.5 kg rote Linsen	
3.75 kg gehackte Tomaten	
5.0 Stück Zitronen	nur der Saft
7.5 Liter Wasser	
1.25 kg Spinat	
1.25 Liter Kokosmilch	
20 TL Salz	