Linsencurry mit Basmatireis von marta ostertag

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Kardamon, Curry scharf, Kurkuma, Salz

2.7 kg Basmatireis	
8.1 Stück Rüebli	
2.7 kg Sellerie	
540 g Zwiebel	
40.5 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
1.35 kg Linsen	
2.7 cl Olivenöl	
675 g gehackte Tomaten	
6.75 dl Kokosmilch	
1.08 Liter Bouillon (flüssig)	
1.35 kg Crème fraiche	
540 g Mandelspliter	
54 g Koriander	
27 g Ingwer	

Linsen am Vortag in Wasser legen. Für das Curry erst Karotte, Knollensellerie, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, erst den Knoblauch und die Zwiebeln anschwitzen, dann Linsen und gewürfeltes Gemüse dazugeben und anschwitzen. Mit Kurkuma, Ingwer und anderen Gewürzen (nach Belieben) würzen und mit Salz abschmecken. Pelati-Tomaten dazugeben. mit Bouillon ablöschen und zirka 2 Stunden auf schwachem Feuer köcheln lassen, am Schluss Kokosmilch dazugeben. Linsencurry auf einem Teller anrichten und mit etwas Crème fraîche, Mandelstiften und Koriander garnieren.