

Linsencurry mit Basmatireis

von marta ostertag

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Kardamon, Salz, Kurkuma, Curry scharf

| |
|------------------------------|
| 3.0 kg Basmatireis |
| 9.0 Stück Rüebli |
| 3.0 kg Sellerie |
| 600 g Zwiebel |
| 45 g Knoblauchzehen |
| 1.5 kg Linsen |
| 3.0 cl Olivenöl |
| 750 g gehackte Tomaten |
| 7.5 dl Kokosmilch |
| 1.2 Liter Bouillon (flüssig) |
| 1.5 kg Crème fraîche |
| 600 g Mandelspliter |
| 60 g Koriander |
| 30 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.