

## Linseneintopf von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

5 kg	Zwiebel
2.6 kg	Lauch
600 g	Ingwer
400 g	Knoblauchzehen
6 kg	Rüebli
9 kg	Süßkartoffeln
1.5 kg	Pastinaken
3.75 kg	Sellerie
50 g	Curry
6 kg	Linsen rote
3.75 Liter	Kokosmilch
10 Liter	Bouillon (flüssig)
1.0 Liter	Zitronensaft

Gemüse mit neutralem Öl andünsten. Wenn sich die Röstaromen entwickelt haben, mit 1/2 Liter Wasser auffüllen und ca. 10 min köcheln lassen. Rote Linsen kalt abwaschen und dazugeben, mit ca. 1 Liter auffüllen und nochmal etwa 10-15 min köcheln lassen. Mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer und Kokosmilch abschmecken, wenn man mag mit etwas Zitronensaft verfeinern. Kokosmilch sollte nicht mehr aufkochen.