

Linseneintopf von marta ostertag

Mengen für 25 Personen

1.25 kg Zwiebel
650 g Lauch
150 g Ingwer
100 g Knoblauchzehen
1.5 kg Rüebli
2.25 kg Süsskartoffeln
375 g Pastinaken
938 g Sellerie
12.5 g Curry
1.5 kg Linsen rote
9.375 dl Kokosmilch
2.5 Liter Bouillon (flüssig)
2.5 dl 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.