Linseneintopf von Dominique Candrian

Mengen für 35 Personen

1.75 kg Zwiebel	
910 g Lauch	
140 g Knoblauchzehen	
2.1 kg Rüebli	
3.5 kg Kartoffeln	
1.31 kg Sellerie	
17.5 g Curry	
2.1 kg Linsen	rote
1.31 Liter Kokosmilch	
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3.5 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 da. 1 Liter auffüllen und nachmal 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.