

# Rote Linsen Curry

von DonBoscoBerlin

Mengen für 10 Personen

Quelle: veggie-einhorn.de

Gewürze: Ingwer, Chillipulver, Kreuzkümel

65 g Butter	alternativ einfach Öl in einem Topf zerlassen
100 g Ingwer	
4.0 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
150 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch unter rühren andünsten
25 g Rote Currypaste	ggf. zusätzlich oder alternativ Currypulver
20 g Tomatenmark	mit den Gewürzen zu den Zwiebeln geben & kurz anrösten
800 g rote Linsen	ggf. kurz abspülen
0.00 kg Kichererbsen	optional Linsen teilweise mit Kichererbsen ersetzen
1.0 Stück Zitronen	Saft nutzen
2 cl Apfelessig	nach Geschmack, beugt Blähungen vor
2.0 kg gehackte Tomaten	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren, Pulver & Wasser können auch getrennt dazu gegeben werden
7.5 dl Kokosmilch	Gehackte Tomaten, Rote Linsen, Zitronensaft, 1,5 Liter Gemüsebrühe und die Kokosmilch in den Topf geben und 25-30 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind.
4.0 g Salz	Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Agavendicksaft & Sojasauce würzen
0.00 TL Zimt	
7 cl Agavendicksaft	
7 cl Sojasauce	
3.0 g Pfeffer	
1.0 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen