

Rote Linsen Curry

von DonBoscoBerlin

Mengen für 117 Personen

Quelle: veggie-einhorn.de

Gewürze: Chillipulver, Ingwer, Kreuzkümel

761 g Butter	alternativ einfach Öl in einem Topf zerlassen
1.17 kg Ingwer	
46.8 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
1.75 kg Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch unter rühren andünsten
293 g Rote Currypaste	ggf. zusätzlich oder alternativ Currypulver
234 g Tomatenmark	mit den Gewürzen zu den Zwiebeln geben & kurz anrösten
9.36 kg rote Linsen	ggf. kurz abspülen
0.00 kg Kichererbsen	optional Linsen teilweise mit Kichererbsen ersetzen
11.7 Stück Zitronen	Saft nutzen
2.34 dl Apfelessig	nach Geschmack, beugt Blähungen vor
23.4 kg gehackte Tomaten	
17.5 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren, Pulver & Wasser können auch getrennt dazu gegeben werden
8.77 Liter 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.
46.8 g Salz	Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Agavendicksaft & Sojasauce würzen
0.00 TL Zimt	
8.19 dl Agavendicksaft	
8.19 dl Sojasauce	
35.1 g Pfeffer	
11.7 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen