

Indisches Dal

Im **Rahmen** der **Juleica Zeitraum:** 11.3. bis 18.3.2017 **Author*innen:** Sabrina, Lisa und Jonas **Personen:** Gekocht für 23 Personen

Zutaten

- 2 kg rote Linsen
- 1 kg Zwiebeln
- 1 großes Stück Ingwer (etwa 10 cm)
- 1,5 Knollen Knoblauch
- Ca. 60 g Garam Masala
- 110 g Curry-Paste
- Salz
- 2 Dosen Kokosmilch
- 2 kg (Basmati)Reis

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer anbraten.
2. Rote Linsen waschen und hinzufügen. Direkt mit Wasser aufgießen.
3. Immer wieder Wasser nachgießen bis Linsen vollständig gequollen sind und das Dal die gewünschte Konsistenz hat.
4. Nebenbei mit Garam Masala, Currypaste und Salz würzen und dabei immer wieder testen, ob bereits der gewünschte Geschmack erreicht ist.
5. Kokosmilch hinzugeben.
6. Reis mit doppeltem Volumen Wasser aufkochen und quellen lassen bzw. Restwasser verkochen.

Dazu: Zitronensäure und Chilisoße.

Hätte für dreißig Personen zum Mittagessen gereicht.



Version #3

Erstellt: 2026-05-14 08:29:20 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:38:17 UTC von jona