

Daal (Linsengericht)

Zutaten:

- 1 Packung Daal
- 3 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Chili
- 3 Esslöffel Garam Masala
- Wasser
- Salz

Tarka

Zutaten (für eine Packung Daal):

- 1 große Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 Stangen Zimt
- Ingwer
- Öl

Zubereitung:

Den Daal in einen Topf geben. Alle Gewürze hinzufügen, salzen und mit Wasser auffüllen.

(Wenn die Zubereitung nicht in einem Schnellkochtopf erfolgt, bei starker Hitze solange kochen, bis eine sehr breiartige Konsistenz entsteht. Ständig umrühren, sonst besteht die Gefahr, dass der Daal anbrennt.)

Im Schnellkochtopf zu einer sehr breiartigen Masse werden lassen.

Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der die ganzen Linsen aufgebraucht sind.

Dann alles in eine große Schüssel geben.

Nun das Tarka zubereiten.