



# GEWÜRZ WERKSTATT

*arte in cucina*

## Dal Makani – Linsen scharf

Zutaten für 4 Personen:

250 g Linsen, schwarze, getrocknet  
500 ml Wasser  
100 g Butter  
150 ml Schlagsahne  
250 ml Tomaten, püriert  
3 Zehen Knoblauch  
3 große Zwiebeln  
10 cm Ingwerwurzel  
2 TL Chilipulver  
2 TL Garam Masala  
1 TL Paprikapulver  
3 kleine Kardamomkapseln, grün  
4 kleine Gewürznelken  
2 TL Kreuzkümmel  
2 TL Salz  
1 Handvoll Koriandergrün, frisch  
2 Schuss Zitronensaft

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen. Eine Zehe Knoblauch würfeln und mit den Kardamomkapseln ins Wasser geben. Linsen dazu geben, nicht salzen, da die Linsen sonst nicht weich kochen.

Ingwer zusammen mit dem restlichen Knoblauch und etwas Wasser zu einer Paste pürieren. In einem zweiten Topf die Butter schmelzen und die gewürfelten Zwiebeln dazugeben. Nach ca. 15 Sekunden die Ingwer-Knoblauch-Paste dazugeben. Nach 30 Sekunden die restlichen Gewürze, zusammen mit dem Salz, anbraten. Nach einer Minute kann die Gewürz-Butter zur Seite gestellt werden.

Wenn die Linsen leicht bissfest gekocht sind, können sie in ein Sieb abgossen werden. Linsen in eine Pfanne geben und anschließend mit der Gewürz-Butter vermischen. Kurz anbraten und dann die Tomaten, den Zitronensaft und den Schlagrahm dazugeben. Kurz köcheln lassen, nach Geschmack abschmecken und mit dem gehackten Koriander bestreuen.

Dazu passt Basmatireis.