

# Dal Curry (Sri Lanka)

( 8 Portionen)

## Zutaten:

100 Gr Dal ( Rote oder Gelbe Linsen)  
2 Schalotten in Streifen geschnitten  
2 Zehen Knoblauch gehackt  
2 grüne Chili entkernt  
2 Stangen Lemongras fein gehackt  
1 Teelöffel Senfsamen  
1 Esslöffel Ghee oder Butter  
1 Teelöffel Kurkuma  
1 Zweig Curryblatter  
¼ Liter Cocosmilch  
Salz

## Zubereitung:

Die Linsen Waschen bis das Wasser nicht mehr milchig ist.

Senfsamen ohne Fett kurz in der Bratpfanne anrösten, dann Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Lemongras mit Ghee oder Butter glasieren.

Dal hinzufügen und kurz umrühren und Cocosmilch begeben und salzen.

Alles schwach köcheln lassen bis die Linsen weich sind.

Das ganze soll sämig flüssig bleiben, falls es zu trocken wird mehr Cocosmilch oder Wasser begeben.

Kurz vor dem Servieren Curryblatter begeben und noch 2 Minuten köcheln lassen.