Linsen mit Lauch
'Adas ma' Kurath

Herkunft: Irak
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g grüne Linsen
300 g Lauch
5 EL Butterschmalz
1 TL Kümmel
½ TL Koriander
¼ TL Gewürznelke(n) gemahlen
1 Prise Salz
1 Bund Petersilie
1 TL Rosenpaprika

Vorbereitung
Die Linsen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Lauch in Ringe schneiden.

Zubereitung
Butterfett in einem großen Topf erhitzen und die Lauchringe darin unter Rühren 5 Minuten anbraten. Gewürze und Salz hinzufügen, kurz anrösten, dann die Linsen hineingeben. Mit ¾ l Wasser bedecken, zum Kochen bringen und bei milder Hitze in ca. 45 Minuten weich kochen. Den Zitronensaft unterrühren. Petersilie fein hacken und über das fertige Gericht streuen.

© 2024 coquina.de