



Die Linsen waschen und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln pellen, Möhren schälen und beides zusammen fein würfeln.

Nelken und Piment in einem Mörser fein zerstoßen.

2 El Öl in einem schweren Topf erhitzen, die Gemüswürfel bei mittlerer Hitze 1 Minute darin andünsten lassen.

Linsen und zerstoßene Gewürze dazugeben, 1 Minute weiterdünsten lassen, dann die Brühe mit dem Wasser dazugießen, einmal aufkochen und abschäumen.

Die Lorbeerblätter hinzufügen und den Eintopf 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze offen kochen lassen.

Die Tomaten mit dem Saft zerdrücken und nach 1 Stunde dazugeben.

Inzwischen für die Hackbällchen das Toastbrot entrinden und in der Moulinette fein mahlen.

Hackfleisch mit Ei, Toastbröseln und Sumach vermischen, kräftig salzen und pfeffern, zu Bällchen formen und kalt stellen.

Den Granatapfel halbieren, und die Kerne auslösen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und das Hellgrüne in feine Scheiben schneiden.

20 Minuten vor Ende der Garzeit das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hackbällchen rundum kräftig darin anbraten und zum Eintopf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Granatapfelkernen und Frühlingszwiebeln bestreuen und mit Chutney mit Korinander (Chatni Gashneez) servieren.

*Zurück zu den Suppen und Eintöpfen*