

Dafür viel Öl in eine Pfanne geben (Der Boden der Pfanne muss mindestens bedeckt sein.)

Dann die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden.

In das heiße Öl geben und solange anbraten, bis die Zwiebel glasig sind.

Dann den geschälten und in Würfel klein geschnittenen Ingwer mit in der Pfanne frittieren.

Dann die Knoblauchzehen ganz klein schneiden.

Den Knoblauch erst mit in die Pfanne geben, wenn die Zwiebel fast fertig sind (sprich stark dunkelbraun bis schwarz).

Den Knoblauch und den Ingwer in die Pfanne geben und alles solange mit frittieren, bis der Knoblauch goldig ist.

Dann alles unter den Daal rühren und etwas ziehen lassen.