

Masala Chah.txt

Gewürzter Tee

(Masala Chah)

~~~~~

Für 8 Personen

1 1/2 l kaltes Wasser  
1/8 l Milch (oder mehr nach Geschmack)  
1 Zimtstange, 7cm lang  
6 grüne Kardamomkapseln  
4 ganze Nelken  
12 schwarze Pfefferkörner (nach Belieben)  
12 TL Zucker (nach Geschmack mehr oder weniger)  
6 gehäufte TL Tee oder 9 Teebeutel (Orange Pekoe)

1. Wasser und Milch in einem hohen Topf zum kochen bringen. Gewürze (z.B. in einem grossen Tee-Ei) und Zucker zugeben. Umrühren und die Gewürze mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
2. Tee(beutel) zugeben und das Wasser noch einmal aufwallen lassen. Die Wärmezufuhr drosseln und den Tee zugedeckt 5 Minuten schwach köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und den Tee kosten. Nach Belieben noch Milch oder Zucker zugeben. Den Tee durch ein Sieb in die vorgewärmte Kanne giessen und sofort servieren.

So wird in Indien der aromatisierte Tee traditionell zubereitet. Jeder ändert ihn aber nach seinem Gusto ab.

Bei der ersten Zubereitung scheint alles etwas kompliziert. Mit etwas Übung ist es aber kinderleicht und der einmalige Geschmack lässt jeden die anfänglichen Schwierigkeiten vergessen.

Also los ans Pröbeln und "Proscht"