

# Chai Tee - Das indische Originalrezept

---

Der Begriff Chai-Tee ist eigentlich Nonsense. Chai heißt auf indisch schlicht Tee. In Deutschland wird Chai-Tee ganz allgemein für gewürzten Tee verwendet.

In Indien selbst gibt es kein spezielles Rezept wie der Chai-Tee zubereitet wird. Die Varianten sind aber letztlich von dem folgenden Rezept abgeleitet.

Für Chai wird in Indien hauptsächlich Assam Tee verwendet der nach der CTC -Methode gewonnen wurde. Hochwertiger orthodoxer Tee wird niemals für Gewürz Tees verwendet

## Zutaten

- Schwarzer Tee, vornehmlich Assam. In Kaschmir wird grüner Gunpowder Tee verwendet-
- Süßungsmittel, z.B. Zucker, Honig oder Melasse
- Milch
- Gewürze, wie z.B. Gewürznelken, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Ingwer, Stern Anis. Aber auch Kakao, Schokolade, Muskat oder Vanille sind gebräuchlich.

## Zubereitung

Die Gewürze werden mit Wasser und dem Zucker aufgekocht. Dann wird die Milch und der Tee zugegeben und der Sud wird bei niedriger Temperatur weitergeköchelt.