

Basisrezept Indischer Gewürz Tee (Chai Tee)

Zutaten

- 3 Tassen Wasser
- 2 Zimtstangen
- 8 zerstoßene Gewürznelken
- 8 zerdrückte Kardamomkapseln
- 1 Tasse Milch
- 6 Teelöffel Zucker
- 3 Teelöffel schwarzer Tee, z.b. Assam

Zubereitung

Das Wasser mit den Gewürzen für 10 min kochen. Die Milch und den Zucker zugeben. Während der Gewürzsud noch kocht den Tee unterrühren, Vom Feuer nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Tee durch ein Teesieb oder eine Teestrumpf in die Tasse gießen.

Einige Grundlegende Hinweise für die Zubereitung von Tee auf indische Art finden sich hier:
Grundrezept Chai-Tee