

Masala Chai

Zutaten

- 4 Tassen Wasser
- 4 zerstoßene Gewürznelken
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Zimtstangen
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Tasse Milch
- 3 Teelöffel Honig oder Zucker
- 3 Teelöffel schwarzer Tee, z.b. Assam

Zubereitung

Das Wasser mit den Gewürzen für 5-10 min kochen. Die Milch und den Honig zugeben. Nochmals aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Tee unterrühren und für 5 Minuten ziehen lassen. Den Tee durch ein Teesieb oder einen Teestrumpf in die Tasse gießen.

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