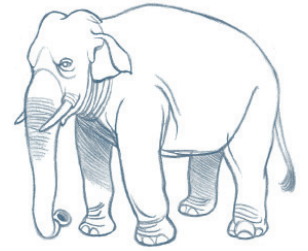




geschmacksKultur



## Masala Chai – indischer Gewürztee

Gamila, die Elefantenkuh, begleitet Tee-Sommelière IHK Veronika Mensching auf ihrer Reise durch die Welt des Tees.

Geniesse diesen wohlschmeckenden, wärmenden, Tee zu jeder Tageszeit. Der klassische, nach dem Yoga-Lehrer Yogi Bhajan (1929–2004) benannte und nach dessen Originalrezepten zubereitete Yogi-Tee, enthält keinen schwarzen Tee und ist somit zu den teeähnlichen Getränken zu zählen. Der klassische Yogi-Tee besteht aus einer Gewürzmischung mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken sowie schwarzem Pfeffer.

### Zubereitung:

1 Teelöffel Yogi Tee – Classic, in der Pfeffermühle oder im Mörser ganz fein mahlen bzw. zerstoßen.

Gemeinsam mit einem Liter kaltem Wasser in der Pfanne langsam erwärmen, gut eine Stunde lang köcheln, nach dem das Wasser den Siedepunkt erreicht hat.

Zuletzt 1 bis 2 dl. Milch beifügen und nach Belieben mit Kandis- oder Rohrzucker abschmecken.

Durch ein feines Sieb absieben und heiss servieren.

In einer Thermosflasche bleibt der indische Gewürztee - Masala Chai - auch an kalten Wintertagen schön lange heiss.

Möchtest du die Gewürzteesmischung – Masala Chai – selber machen, dann verwende folgende «warme» Gewürze:

- Zimtrinde
- Kardamomkapseln
- Ingwer, frisch oder getrocknet
- Gewürznelken und schwarzer Pfeffer
- 1,5 Liter Wasser
- 1 - 2 dl. Milch
- Kandis- oder Rohrzucker

### Zubereitung:

Den Ingwer in feine Scheiben schneiden.

Alle Gewürze mit dem Mörser grob zerstoßen und in einem Topf unter Rühren (ohne Fett!) bei mittlerer Hitze rösten, bis sie zu duften beginnen.

Wasser, Ingwer und die Gewürze in einem grossen Kochtopf auf kleiner Flamme 1 Stunde köcheln lassen. Milch und Kandis- oder Rohrzucker zufügen und abschmecken.

Den Tee durch ein Sieb abgiessen und heiss trinken.