



Indischer Chai

Zutaten für 4 Portionen

- ½ Liter Milch
- 1 Liter Wasser
- 3 TL Tee (loser schwarzer Tee - besser Chai Schwarztee)
- 5 EL Rohrzucker
- 5 Kardamom - Kapseln, im Mörser zerquetscht
- 4 Stück Ingwer, frischer (kleine Stücke), in feine Scheiben geschnitten
- 1 TL Gewürzmischung (Masala)
- 1 Stange Zimt, frische, ein kleines Stück davon

Zubereitung

Wasser und Milch in eine große Pfanne geben. Herd auf höchste Stufe stellen und alle Zutaten hinzufügen (je nach Geschmack mehr oder weniger hinzufügen – das bleibt einem selber überlassen).

Diese Mischung aufkochen lassen. Beim 1. Mal aufkochen warten, bis die Flüssigkeit hochschäumt. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Flüssigkeit sich wieder senken lassen. Pfanne wieder auf Kochplatte stellen, bis der Tee erneut hochkocht. Wieder vom Herd nehmen. Das Ganze 3 mal wiederholen. Anschließend sofort absieben und servieren.

Hinweise: Die Gewürzrückstände in der Pfanne behalten und kalt aufbewahren. Beim nächsten Chai kochen wieder verwenden. Dabei erneut 3 mal aufkochen. Je öfter die Mischung verwendet wird, umso besser schmeckt der Chai.

Tipps: Unbedingt braunen Rohrzucker für das authentische Aroma verwenden. Spezieller Chai Schwarztee und Masala Gewürzmischung sind im India-Shop erhältlich.

INFO

Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
