

Rezept

Chai, der indische Gewürztee

Grundrezept und Variationen für den aromatischen indischen Gewürztee.

Zutaten

1 l Wasser

2 EL Chai Masala

1 EL Assam Schwarztee

5 dl Milch

1-2 EL Zucker, weiss oder braun, Sie können aber auch Honig verwenden

Zubereitung

1. Das Chai Masala in der Pfanne trocken kurz anwärmen, bis es anfängt fein zu duften (nicht zwingend nötig).
2. Wasser dazu giessen und **ohne** Deckel aufkochen. Erst wenn sich der Schaum ganz gelegt hat, zudecken.
3. Hitze reduzieren und 10 - 20 Min. köcheln lassen. Je mehr Zeit Sie dem Sud geben können desto intensiver wird er !
4. Jetzt erst den Schwarztee begeben und 2 -3 Min. mitköcheln lassen.
5. Nun die Milch dazu giessen, aufkochen und 2 -3 mal " hoch kommen" lassen. Der Chai erhält dadurch eine etwas sämiger Konsistenz.
6. Zum Schluss absieben und nach Ihrem Geschmack süssen.

Variationen

Falls Sie Schwarztee nicht mögen, einfach weg lassen.

Sollte der Chai zu stark sein, beim nächstenmal die Menge des Chai Masala reduzieren.

Wenn Sie den Chai gerne mit viel Milch trinken, das Verhältnis kann bis 1 zu 1 gemischt werden, können Sie 3-4 EL Chai Masala verwenden.

Durch das mitkochen von ein paar geschnittenen Scheiben frischen Ingwers, wird er schärfer und intensiver.

Sehr fein und anders schmeckt der Chai wenn Sie 1/2 - 1 aufgeschnittene Vanilleschote mitköcheln lassen.

Nochmals etwas anders aber ebenso gut schmeckt die Variante mit BIO Sojadrink "Vanille", an Stelle von Milch.

Tipps

Sie können den Chai - Sud sehr gut auf Vorrat kochen ! Am besten gleich die doppelte Menge.

Chai mit allen Zutaten, **ohne** die Beigabe von **Milch** fertig kochen, absieben und süssen. Wenn der Sud abgekühlt ist, in eine leere Flasche abfüllen, so lässt er sich gut 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren. Jetzt können Sie sich immer wieder mal schnell eine Tasse Chai warm machen und müssen nur noch Milch nach Wunsch beigeben.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.