

Chai (indisch)

Zutaten:

Nelken

Kardamom (grün und/oder schwarz)

frischer Ingwer

Zucker

Milch (Kuh- oder Hafermilch)

Scharztee (möglichst indischer Tee, z.B. Marke: Taj Mahal)

Wasser

Zermörsere die Nelke(n), den Kardamom und den Ingwer und erhitze dies zusammen mit dem Zucker (nach Geschmack) in ein wenig Wasser. Wenn dieser Sud gut durchgekocht ist, füge den Tee hinzu und lasse das Ganze ganz kurz aufkochen (nicht zu lange, sonst wird es bitter). Füge nun die (Hafer-) Milch hinzu und lasse alles noch einmal aufkochen. Den Chai durch ein Sieb giessen ... fertig!

Viel Gaumenfreude damit!

Johannes Ganesh