

Rezept (1 Liter)

Marrakesch-Tee

Vorbereitung:

Thermos- oder Teekanne (1 Liter) mit heißem Wasser vorwärmen. Dieses Wasser kann später auch zum Vorwärmen der Tassen benutzt werden. Der Tee schmeckt nämlich meiner Ansicht nach am Besten richtig heiß. Auch in Marokko wird er richtig heiß serviert.

Zubereitung:

Der Tee sollte marokkanischerweise, und auch meiner Ansicht nach, richtig satt süß sein - ist natürlich letztlich Geschmackssache. Bzw. jemand, der was gegen Zucker hat, sollte ihn lieber ganz zuckerfrei serviert bekommen.

6 geh. EL Zucker

1 gestr. EL getrocknete Nana-Minze (siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“)

1 gestr. EL fertige Marrakesch-Mischung (siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“)

1 Zweig frische Minzblätter aus dem eigenen Garten oder einem Blumentopf, falls vorhanden

Alles zusammen in einen kleinen Topf geben, aus dem man später gut ausgießen kann (siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“). Hier nochmal eine [Nah-Aufnahme](#).

1 Liter Wasser

Aufkochen, etwas warten zum Abkühlen, dann in dem obigen kleinen Topf aufgießen und mit einem [Holzlöffel](#) umrühren damit sich der Zucker besser auflöst.

Gemäß den Regeln für Grünen Tee darf das Wasser beim Aufgießen nicht kochend sein (80°)!

Genau 2 Minuten ziehen lassen (siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“), dann durch ein kleines Sieb in die vorgewärmte Kanne gießen, was mir zwar ziemlich contra-intuitiv erscheint, aber dann sogar bei mir dennoch sehr gut klappt. (Siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“).