

Rezept (für 1 Liter)

Indischer Tschai (gewürzt)

½ Liter Milch	Aufkochen in einem Topf, der nicht so leicht anbrennt (z.B. Edelstahl). Selbstverständlich können die Mengenangaben der Gewürze variieren, je nach Geschmacksvorlieben. Für mich hat sich diese Gewürzmischung bisher bewährt. - Aber vielleicht sollte ich in Zukunft mal etwas mehr Ingwer antesten.
½ Liter Wasser	
Ca. 1 gestr. EL Darjeeling (oder anderen schwarzen Tee)	
2-3 gestr. TL gemahlene Koriander	
2-3 gestr. TL gemahlene Kardamon	
2-3 gestr. TL gemahlene Zimt	
2-3 gestr. TL gemahlene Ingwer	
1 gestr. TL Piment	
1 gestr. TL gemahlene Nelken	
<p>Wenn alles zum Kochen kommt, bildet sich an der Oberfläche etwas Milchschaum und die Flüssigkeit steigt im Topf hoch. (Vgl. Foto „Blick in die Küche“). Genau in diesem Moment muß man den Topf vom Herd nehmen. Dann kurz warten, bis alles wieder abgesunken ist. Und jetzt der Trick: Das Aufkochen und Unterbrechen des Kochens wird noch 2 mal wiederholt. – Meist steigt die Flüssigkeit beim 2. und 3. mal nicht mehr so hoch, wie beim ersten Aufkochen.</p>	
6 EL Honig	Mit Holzlöffel Einrühren und unter Rühren schmelzen lassen.
<p>Der edel brennende Würzgeschmack des Tschais kommt nach meiner Erfahrung erst voll zur Geltung, wenn der Tschai ausreichend gesüßt ist. Nimmt man weniger Honig, so schmeckt mir persönlich der Tschai irgendwie fade und wässrig. - Aber jeder wird ja bekanntlich auf seine eigene Facon selig!</p>	
<p>Der Tschai im Topf wird zum Schluß durch ein kleines Sieb in die Thermoskanne gegossen. Dabei werden die Teeblätter und sonstiger Sud ausgesiebt.</p>	