



Chai - Indischer Gewürztee

Zutaten für 8 Tassen:

6 Tassen Wasser

4 Tassen Frischmilch

6 ganze, grüne Kardamomkapseln

4 Nelken

1 EL Fenchelsamen

1 TL Anis

1 Zimtstange

½ TL frische, fein gehackte Ingwerwurzel

6 EL Zucker (evtl. weniger, nach Wunsch)

4 EL Assam-Tee

Etwas Milch und Zimtpulver zum Dekorieren

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Tee in einem Topf zum Kochen bringen, umrühren und dann bei geringer Hitze im offenen Topf eine Minute köcheln lassen. Den Tee hineingeben und alles noch einmal aufkochen. Dann sofort auf kleinste Stufe stellen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Gewürztee anschließend durch ein Sieb direkt in die Tassen oder in eine Kanne gießen. Vor dem Servieren etwas Milch aufschäumen, den Milchschaum auf den Tee geben und mit Zimtpulver bestreuen.