

Rezept

Marokkanischer Minztee

Ein Rezept von Marokkanischer Minztee, am 20.03.2023

Zutaten

4 Zweige frische Minze (möglichst Naneminze)
1,2 l kalkarmes Wasser oder stilles
Mineralwasser

4 TL grüner chinesischer Tee (Gunpowder)
10-12 Zuckerwürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l Tee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Minze waschen, 6 Blättchen abzupfen und beiseite legen. Den Tee in eine Teekanne (möglichst mit Siebeinsatz) geben. Das Wasser aufkochen, etwa 2 Teegläser voll über den Tee gießen und sofort wieder abgießen.
2. Die Minzstängel in die Teekanne geben. Das übrige, nun nicht mehr kochend heiße Wasser über den Tee und die Minze gießen. Die Zuckerwürfel zugeben und die Teekanne auf ein Stövchen stellen. Den Tee höchstens 3 Min. ziehen lassen.
3. Ein Teeglas füllen, dabei die Kanne möglichst hochhalten, damit der Teestrahл mit Luft in Berührung kommt. Den Tee aus dem Glas wieder in die Kanne gießen und den Vorgang noch zwei- bis dreimal wiederholen, damit sich das Aroma erschließt. Die Minzeblätter auf die Teegläser verteilen und den Tee darübergießen. Möglichst heiß servieren.