

Rezept

Masala Chai

Ein Rezept von Masala Chai, am 30.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm lang) | 1 Stück Sternanis |
| 1 indisches Lorbeerblatt (nach Belieben) | 5 grüne Kardamomkapseln |
| 5 Nelken | 1 Stange Cassia-Zimt (ca. 4 cm lang) |
| 3 EL Assam-Tee | 300 ml Milch (3,5 % Fett) |
| 4 EL Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal, 4 g F, 4 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Den Ingwer mit einem Löffel abschaben und in Scheiben schneiden.

2. Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen. Einen Topf ohne Öl erhitzen und die Gewürze darin bei mittlerer Hitze 1-2 Min. rösten.

3. Ingwer und 400 ml Wasser zu den Gewürzen in den Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln, damit die Gewürze und der Ingwer ihren Geschmack abgeben.

4. Das aromatisierte Wasser vom Herd nehmen, Assam-Tee hinzufügen und 5 Min. ziehen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, um die Gewürze und die Teeblätter herauszufiltern.

5. Milch und Zucker in den Tee rühren. 2- bis 3-mal aufkochen lassen, bis der Tee cremig wird. Passt hervorragend zu Samosa oder Pakora.