

Indischer Tee

ZUTATEN

- ½ Tasse Wasser
- 2 TL oder 2 Beutel Schwarztee
- 2 Körner zerdrückter Pfeffer oder eine Prise Pfefferpulver
- 1 kleines Stück zerdrückter Ingwer oder eine Prise Ingwerpulver
- optional: 1 TL Zucker
- ½ Tasse Milch

ZUBEREITUNG

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Topf vom Herd nehmen.
3. Schwarztee, Pfeffer, Ingwer und ggf. Zucker zufügen und umrühren.
4. Milch zufügen.
5. Getränk erneut zum Kochen bringen. Dabei umrühren.
6. Getränk durch ein Sieb in Tassen gießen.



ROMY STAUCH
Technische Redakteurin

„Das Teerezept stammt von unserer ehemaligen IT-Praktikantin Anushree. Als sich im September die kühle Zeit ankündigte, kam Anushree in unser Büro: ‚Ich werde einen Tee kochen, wie wir ihn in meiner Heimat trinken. Wer hat Lust auf eine Tasse?‘

Von dem Ergebnis war ich begeistert. Der Tee wärmt so schön, Wohlgefühl pur! Kardamom und Ingwer schmecken an Weihnachten, gehen aber auch, wenn es draußen einfach ungemütlich ist. Danke Anu!“

