

TRINKWASSER MIT PFIFF!

Tee-Rezepte für Genießer



1	Zubereitungsarten von Tee in verschiedenen Ländern	4-7
2	Tee-Rezepte	
	Grüner und schwarzer Tee	8-11
	Früchtetee	12-13
	Kräutertee	14-16
	Gewürztee	17-19
	Tee für Sommerwetter und kalte Zeiten.....	20-25
	Naschwerk aus Tee	26-27
3	Wissenswertes	
	Grundsätzliches zur Teezubereitung	28-29
	Tee-Sorten.....	30
	Tee-Qualität	30-31
	Tee-Preise	31



Trinkwasser

voller Genuss und immer da

Trinkwasser ist ein sehr vielseitiger Durstlöcher. Kein Lebensmittel wird so häufig und regelmäßig kontrolliert wie Trinkwasser. Es ist ein einzigartiges Qualitätsprodukt, das jederzeit verfügbar und vergleichsweise preiswert ist.

Aus Trinkwasser lassen sich sehr abwechslungsreiche Getränke erstellen, die kalorienarm und wohlschmeckend sind. In Verbindung mit Tee gehört es zu den beliebtesten Getränken weltweit und ist zu allen Jahreszeiten - aber vor allem in Herbst und Winter - ein ganz besonderer Genuss. Auf Basis von Trinkwasser lassen sich verschiedenste Variationen von Tee schnell zubereiten.

Mit dieser Broschüre erhalten Sie köstliche Rezepte für genussvolle Teestunden sowie Wissenswertes rund um das faszinierende Getränk. Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit, probieren Sie eines der folgenden Rezepte und schenken Sie sich so einen schönen Moment.

Einfach mal genießen 😊 ... !



Zubereitungsarten von Tee in verschiedenen Ländern

Teetied in Ostfriesland

Ostfriesische Mischung: spezielle Schwarzteemischungen aus bis zu 20 unterschiedlichen Tee-Sorten, die aus Ceylon, Java und Indien kommen, mit Namen wie Enne, Hajo, Okka, Swantje..., vom Geschmack herb-aromatisch und kräftig; Farbe: meistens kupferrotbraun.

Der Tee wird in drei Schichten zubereitet: zuerst Kluntje (ein Brocken Kandiszucker), danach Tee darüber gießen und anschließend ein wenig flüssige Sahne und dann nicht rühren. Der Teelöffel wird in die Tasse hineingelegt, wenn nicht mehr nachgeschenkt werden soll.

2016 wurde die ostfriesische Teezeremonie sogar in die UNESCO-Liste der immateriellen Kulturgüter aufgenommen.

Tea-Time in England

Mit aromatisierten Tees, wie z. B. Earl Grey oder der Englischen Mischung aus Assam-, Ceylon- und Darjeeling-Tee.

Der „Early Morning Tea“ wird noch vor dem Frühstück und häufig im Bett genossen.

Der „Cream Tea“ ist ein Nachmittagstee, der mit Scones (kleine Brötchen ohne Kruste) serviert wird.

Scones

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

25 g Zucker

1 Prise Salz

55 g Butter (weich)

150 ml Milch

- 1 Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen
- 2 Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben, vermischen, Zucker und Salz hinzufügen und alles verrühren
- 3 Butter dazugeben und mit den Fingerspitzen in die Masse einkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht
- 4 In die Teigmitte mit einem Kochlöffel eine Mulde drücken, Milch in die Mulde füllen und anschließend den Teig vom Rand her einarbeiten
- 5 Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig darauf mit kalten Händen zu einer Kugel formen, diese mit Mehl bestäuben und danach zu einer Scheibe plattdrücken
- 6 Ca. 5 Kreise ausstechen, z. B. mit einem Glas, auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für 10–12 min backen



Ingwertee mit Orangen

4 Orangen

1 Stück Ingwerknolle

1 l Trinkwasser

Rohrzucker

- 1 Ingwerknolle waschen und ggf. schälen
- 2 Ein 3–5 cm großes Stück in dünne Scheiben schneiden oder alternativ mit einem Gemüsehobel fein raspeln
- 3 Trinkwasser zum geschnittenen bzw. geraspelten Ingwer hinzufügen, aufkochen und anschließend ca. 20 min köcheln lassen
- 4 Währenddessen 1 Orange schälen, in 4 Scheiben schneiden und dann je 1 Scheibe in eine Teetasse geben
- 5 Die restlichen 3 Orangen auspressen, den so erhaltenen Orangensaft zum fertigen Ingwertee geben und je nach Geschmack mit dem Rohrzucker süßen
- 6 Den Tee in die Tasse gießen und genießen

Gewürztee mit Milch bzw. Chai-Tee

Zuerst wird die Teemischung in einem Mörser hergestellt aus

2 TL schwarzem Biotee
(Assam oder Darjeeling)

2 Zimtstangen

1 TL Kardamomsamen
oder zerdrückte Kardamomkapseln

6 Gewürznelken

Im nächsten Schritt wird dann der Chai-Tee bereitet:

- 1 1 EL der oben genannten Teemischung mit 200 ml Trinkwasser aufkochen
- 2 Einen Schuss Milch (z. B. auch Mandelmilch) hinzufügen
- 3 Durch ein feines Sieb abseihen und genießen





... alternativ mit gerösteten Gewürzen

1,5 TL Kardamon (ganz)

½ TL Nelken (getrocknet)

2 Sternanis

1 Stange Zimt

1 Stück Ingwer (Daumengröße)

½ TL schwarze Pfefferkörner

1 EL Honig

0,5 l Milch

1 EL Schwarzer Tee (z. B. Assam)

300 ml Trinkwasser

- 1 Zimt, Anis, Nelken, Pfeffer und Kardamon in einem Mörser grob zerstoßen
- 2 Ingwer in Scheiben schneiden
- 3 Die zerstoßenen Gewürze ohne Fett in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz rösten
- 4 Ingwer hinzufügen, mit dem Trinkwasser auffüllen und für ca. 2 min aufkochen
- 5 Anschließend Schwarzen Tee und Honig hineingeben und ca. 4 min ziehen lassen
- 6 Milch erhitzen und aufschäumen
- 7 Den Tee durch ein Sieb in Gläser oder Tassen abseihen
- 8 Aufgeschäumte Milch hinzugeben, nach Belieben mit Zimt bestreuen und noch möglichst heiß genießen

Verlag und Vertrieb:

wvgw Wirtschafts- und Verlagsgesellschaft
Gas und Wasser mbH
Josef-Wirmer-Straße 3
53123 Bonn
Tel.: 0228 9191-40
Fax: 0228 9191-499
www.wvgw.de
info@wvgw.de

Druck:

Siebel Druck & Grafik, Lindlar

Fotos:

beats1/Shutterstock.com (S. 1), Colourbox.de / JuNiArt (S. 2),
Colourbox.de / Tetiana Vitsenko (S. 2, S. 28), Colourbox.de / #6733
(S. 2, S. 23), pitopia / Barbara deVincent (S. 4), Colourbox.de /
Liliya Sayfeeva (S. 5), Colourbox.de / #1733 (S. 6), Colourbox.de /
Zdeno Kajzr (S. 7), Colourbox.de / #2272 (S. 8), Colourbox.de /
#4361 (S. 10), Colourbox.de / #1887 (S. 11, S. 25), Colourbox.de /
laurentiu iordache (S. 12), Colourbox.de / Neirfy (S. 13),
Colourbox.de / Haivoronska_Y (S. 14), Colourbox.de / motorolka (S. 14),
Colourbox.de / Sea Wave (S. 17), Colourbox.de / Tetiana Vitsenko
(S. 18, S. 19, S. 26), Colourbox.de / #1289 (S. 20), Colourbox.de /
#237569 (S. 25), Colourbox.de / Dmytro Sukharevskyy (S. 27),
Colourbox.de / #2108 (S. 27)

Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe, auch auszugsweise, nur mit
schriftlicher Genehmigung der wvgw mbH gestattet.

Mit freundlicher Empfehlung