

TÜRKISCHER TEE / SCHWARZTEE ZUBEREITUNG



Schwarztee auf türkische Art und grundlegende Tipps und Informationen zum Tee!



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

Schwarztee wird aus den getrockneten Blättern des Teestrauchs gewonnen. Wir verwenden gerne Ceylon Tee, der aus Sri Lanka stammt. Der Tee sollte kühl, luftdicht und trocken gelagert werden und ist so bis zu 18 Monaten haltbar. Schwarztee enthält Koffein, daher sollten Kinder keinen Schwarztee konsumieren. Der Schwarztee sollte nicht in Verbindung mit eisenhaltigen Lebensmitteln konsumiert werden, weil durch den Schwarztee die Eisenaufnahme in den Körper erschwert wird.

ZUTATEN FÜR 8-10 TASSEN

TEE:

- 4 EL** Schwarztee
- Wasser (abgekocht)

ZUBEREITUNG

Wasser in der Teekanne aufkochen lassen. Den Tee abmessen und in die kleine Karaffe einfüllen und mit kaltem Wasser abspülen, abgießen. Das Wasser kurz stehen lassen, damit es nur noch etwa 95°C heiß ist. Dann die Teeblätter mit dem Wasser übergießen, bis die Teeblätter im Wasser schwimmen. Nun den unteren Teil der Teekanne mit Wasser füllen und aufkochen lassen. Dann den Herd auf Stufe 2-3 Stellen und nur noch leicht köcheln lassen.

Der Tee sollte etwa 15 Minuten ziehen, bevor er getrunken wird. Nach 15 Minuten wird der Tee nicht abgossen, die Teeblätter bleiben in der Teekanne.

Nun kann der Tee serviert werden. Dafür etwas Teekonzentrat aus dem oberen Teil der Teekanne in ein Teeglas füllen und mit dem heißen Wasser auffüllen.

Nach Belieben mit oder ohne Zucker und gerne mit einer Zitronenscheibe genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3