

Masala Chai

Indien-Nepal-Abende im März/April 2005
bei mir

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN

1 Zimtstange
6 grüne Kardamomkapseln
6 Gewürznelken
 $\frac{1}{2}$ l Milch
Zucker nach Geschmack
5 TL schwarzer Tee

ZUBEREITUNG

Den Zimt, den Kardamom und die Nelken in einer Pfanne unter Rühren anrösten.

$\frac{1}{2}$ l Wasser mit den gerösteten Gewürzen in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die Milch und den Zucker dazugeben und erneut zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, den Tee hinzufügen und alles 3-5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Dann abgießen und den Tee sofort heiß servieren.