



## Masala Chai



## Indian Tea Recipes

*Teeprojekt*

---

These are the ingredients for a typical Indian tea (Masala Chai):

Use for 2 large cups or 4 small cups:

3 teaspoons black tea (Darjeeling)

1 ½ cups water

1 cup milk

4 – 6 tsp. Sugar (that's very sweet – the Indian people enjoy it; 3 – 4 tsp. are enough)

1 stick cinnamon (or ½ tsp. cinnamon powder)

8 cardamom pods (cracked open)

2 – 3 pieces of star anise

a little bit coriander (powder)

¼ tsp. ginger (powder)

(also possible: some gloves)

The main ingredients: Love and good feelings!!

Sorry, the quantities are not easy to define; it's better if you try that during the cooking process.

Put the water in saucepan. Add the spices and bring to a boil. Cover, turn heat to low and simmer for 10 minutes. Add the milk and sugar and bring to a simmer again. Throw in the tea leaves, cover, and turn off the heat. After 2 minutes, strain the tea into two cups and serve immediately.

There is no end to the diversity of recipes for making your own chai. Chai recipes are like Italian minestrone soup - its always good but everyone's recipe is different.

Hope you enjoy it!



## Masala Chai



## Indisches Teerezept

*Teeprojekt*

Das sind die Zutaten für den typischen indischen Tee (Masala Chai), der traditionell mit vielen Gewürzen und Milch getrunken wird:

Für 2 große oder 4 normale Tassen Tee benötigt man:

3 Teelöffel Schwarztee (Darjeeling)

1 ½ Tassen Wasser

1 Tasse Milch

4 – 6 Teelöffel Zucker (die Inder mögen den Tee extrem süß, 3 – 4 TL reichen)

1 Stange Zimt (oder ½ TL Zimtpulver)

8 Kardamom – Kapseln (aufgebrochen bzw. angedrückt)

2 – 3 Stück Sternanis

etwas Koriander (frisch gemahlen)

¼ TL Ingwer – Pulver (am besten getrockneten Ingwer reiben)

(und wer es mag: 1 – 3 Gewürznelken)

Die Hauptzutaten sind aber: Liebe und gute Gefühle!!

Jede indische Familie bereitet ihren Masala Chai anders. Daher ist es schwer, die richtigen Zutatenmengen genau festzulegen; besser ist, man probiert das während des Kochprozesses aus und findet sein eigenes Rezept.

Das Wasser kommt in einen Topf oder hohen Tiegel. Jetzt kommen alle Gewürze hinzu und das Ganze wird zum Kochen gebracht. Den Topf zudecken und etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Jetzt die Milch und den Zucker hinzu geben und wieder zum Kochen bringen. Nun kommt der Schwarztee hinein, Topf wieder zudecken und die Hitzezufuhr abschalten. Den Tee 2 Minuten ziehen lassen für eine anregende Wirkung und etwa 5 Minuten für eine beruhigende Wirkung. Nun schnell den Tee durch ein Sieb gießen, um die Gewürze und Teeblätter zu entfernen. Sofort heiß servieren.

Es gibt auch kein Ende an Möglichkeiten, Masala Chai zu kochen. Chai – Rezepte sind wie Rezepte für die italienische Minestrone – Suppe: Immer gut und lecker, aber jeder hat sein eigenes Rezept.

Wir hoffen, dass der Masala Chai schmeckt! Viel Spaß beim probieren.