

Chai



web.archive.org/web/20110831120447/http://wiki.ralf.beckesch.de/blog/20090324_chai

Zuletzt angesehen: » [20090324_chai](#)

[Meine Heimat im Netz](#)

[Ältere Versionen](#)

[« Eierlikör](#)

[Kartoffeltokana »](#)

[-Inhaltsverzeichnis](#)

- [Chai](#)
- [Diskussion](#)

Auf Goaparties lernte ich diese leckere Indische Teemischung kennen. Fertig zu kaufen gab es da nichts vernünftiges, also habe ich ein wenig gesucht und selber angefangen zu mischen und zu „brauen“ 

Meine Experimentier- und Spielwiese

Zutaten

Ich verwende folgende Zutaten:

- Schwarzer Tee (nicht aromatisiert)
- Rotbuschtee
- Linde s Kornkaffe (Eigentlich soll man Zichoree nehmen, der Kornkaffee enthält das aber z.T.)
- Anis (gemahlen)
- Kardamom (gemahlen)
- Ingwer (frisch/gefrohren)
- Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- Schlagsahne, ggf. Milch (ist nicht so fettig)
- Honig / Zucker zum Süßen



Mischung

Kompliziert. Ich habe mich da an einem Rezept von einem leckeren gekauften Tee orientiert. Folgende Liste stammt von diesem fertig Chai.

1. Schwarzer Tee (32%)
2. Zimt
3. Anis
4. Rotbusch
5. Zichorien
6. Ingwer
7. Schwarzer Pfeffer
8. Zimtertrakt
9. Ingwerextrakt

Durchgestrichene Sachen habe ich nicht benutzt. Ich versuche mich im Moment den Mengen nach an dieser Liste TopDown zu orientieren. **Die** Mischung habe ich leider noch nicht gefunden (schmeckt meistens, aber immer ein bisschen anders). Vorsichtig mit dem Kardamom (langsam hochdosieren), wenn davon zu viel drin ist, schmeckts nach Weihnachten.

Zubereitung

Momentan benutze ich zwei bis drei Kaffeefilter, um die ganzen Zutaten (bei ca. 3Liter Wasser) adäquat zu verpacken (zutackern vor dem in den Topf werfen 😊). Auf Parties sieht man ja immer wieder daß die das durch ein Sieb in die Tasse schütten, nur so ein feines Siebchen habe ich nicht, bzw, die die ich habe sind viel zu klein zum kochen ☐. Naja egal, die Methode meiner Wahl ist eben Filter und zutackern. Das ganze lasse ich dann ordentlich heiss auf dem Herd ziehen (mindestens 15-20 Minuten), und dann gebe ich nach Geschmack Sahne/Milch hinzu. Honig portionieren sich die Chaitrinker dann selbst in die Tasse.

iNet #1

Hier gefunden <http://www.beauty-of-darkness.de/tagebuch02.htm>

Zutaten / Mischung / Zubereitung

Rezept, wie man Chai macht :

1. Wasser im Topf kochen
2. Massala reinschmeißen (ein Gewürz ähnlich Zimt)
3. ein bisschen zerstampfte Ingwer-Knolle dazu
4. schwarzen Tee reinschmeißen

5. nach 1-2 Minuten auch Zucker und Milch dazugeben (etwa halb wie Wasser im Topf ist)
1. umrühren
2. kurz darauf alles durch ein Sieb in ein Glas oder ein Kännchen kippen
3. den fertigen Chai heiß schlürfen.

Meistens wird der Chai in Indien in purer Milch bei maximaler Flamme gekocht. Dann aber aufpassen, denn die Milch schäumt ständig auf. Dagegen einfach den Topf schnell in der Luft auf und ab schwenken. Wieder sage ich: Viel Spaß beim experimentieren ...

iNet #2

Hier gefunden <http://www.takeno.de/cms/>

Chai - Indischer Gewürztee

Zutaten

1. 6 Tassen Wasser
2. 4 Tassen Frischmilch
3. 6 ganze, grüne Kardamomkapseln
4. 4 Nelken
5. 1 EL Fenchelsamen
6. 1 TL Anis 1 Zimtstange
7. 1/2 TL frische, feingehackte Ingwerwurzel
8. 6 EL Zucker (evtl. weniger nach Wunsch)
9. 4 EL Assam-Tee

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den Tee in einem Topf zum Kochen bringen, umrühren und dann bei geringer Hitze im offenen Topf eine Minute köcheln lassen. Den Tee hineingeben und alles noch einmal aufkochen. Dann sofort auf kleinste Stufe stellen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Gewürztee anschließend durch ein Sieb direkt in die Tassen oder in eine Kanne gießen.

iNet #3

Hier gefunden <http://www.tsunamis.de/index.htm?chai.htm>

Zutaten

1. 8 Kardamom Hülsen
2. 1-2 Stern-Anis
3. 1-2 Zimtstangen
4. 6 Nelken
5. 5 mm Ingwerwurzel, dünn geschnitten
6. 10 ganze schwarze Pfefferkörner
7. 2 Lorbeerblätter
8. 1 Teelöffel schwarzer Tee (z.B. Assam oder Darjeeling Tee)
9. 800 ml Wasser
10. 400 ml Milch (möglichst Fett, evtl. Sahne hinzufügen)
11. Muskatnuß und gemahlene Vanille können hinzugefügt werden

Zubereitung

Alle Gewürze werden im Mörser fein zerkleinert und dann mit dem Tee gemischt. Das Wasser wird zum Kochen gebracht. Die Mischung sollte direkt ins kochende Wasser gegeben und hinterher ausgesiebt werden. Es können zwar auch befüllbare Teebeutel, Teeeier oder ähnliches verwendet werden, das macht die Handhabung einfacher, allerdings geht dabei einiges an Geschmack verloren, weil sich die Gewürze nicht frei im Wasser bewegen und ziehen können und quellen können die Gewürze ebensowenig.

Das Ganze läßt man gut 20 Minuten abgedeckt köcheln. Das Wasser nimmt dann eine dunkle braun-rote Frabe an und die ganze Küche riecht schon lecker

Nun wird noch die Milch dazugegeben und ca. 10 Minuten (mit den Gewürzen im Wasser) erhitzt.

Nun folgt die Süßungsphase. Es wird reichlich Honig und/oder Zucker dazugegeben. Ich nehme ca. 5 gehäufte Teelöffel Zucker und schütte auch gerne zwei Tütchen „Vanillin-Zucker“ dazu, das ist vielleicht unsauber (weil unnatürlich), schmeckt aber sehr gut.

Das war schon alles. Nun ein Tässchen einschenken und genießen ...

iNet #5

Hier gefunden <http://www.rlpforen.de/showthread.php?t=3677>

Zutaten

1. ein halber Liter Milch
2. ein halber Liter Wasser

3. 3 Essloeffel Zucker
4. 1 Teeloeffel Honig
5. ein halber Teeloeffel Pfeffer
6. 3 oder vier Gewuerznelken
7. eine Stange Zimt
8. eine Stueckchen Ingwer (fingerkuppengross)
9. 8 bis 10 Kardamom (wenn pulverisiert dann viertel Teeloeffel)
10. zwei Teeloeffel Schwarztee

Zubereitung

das besondere an diesem rezept ist, dass der zucker in einem topf karamelisiert wird. der zucker muss eine leicht braune farbe haben und darf nicht anbrennen! die milch dazugeben, das ganze sehr gut umruehren, den topf von der kochstelle nehmen. in einem anderen topf das wasser zum kochen bringen und die gewuerze dazugeben, dann den tee. das ganze zwei bis drei minuten koecheln lassen, die gewuerze absieben, die milch und den honig dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Ne englische Chai Seite

[Nach oben](#)

blog/20090324_chai.txt · Zuletzt geändert: 2009/03/27 14:46 von rb

