

Chai für Gourmets

EXOTISCHE CHAI-SUPPE

Zutaten

2 TL	Chai*
400 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
500 g	Pangasiusfilet
8	mittelgroße, geschälte Garnelen
5 EL	helle Fischsauce
ca. 5 cm	Galgantwurzel
3 Stängel	Zitronengras
1	rote Chilischote
6	Kaffir-Zitronenblätter od. ½ TL gerieb. Zitruschale
100 g	kleine Shiitake-Pilze
8	Kirschtomaten
400 ml	Kokosmilch
1 Bund	Thai-Basilikum oder Koriander

Zubereitung 4 Portionen

Tee aufbrühen, 3 bis 5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Fischfilet waschen, in Stücke schneiden. Garnelen waschen. Beides mit 3 EL Fischsauce mischen und ca. 30 Minuten marinieren. Galgant schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zitronengras längs halbieren, Chili in feine Ringe schneiden, Zitronenblätter halbieren. Kokosmilch mit Galgant, Zitronengras und -blättern, Chili und Pilzen 4 Minuten köcheln lassen, Tee unterrühren. Galgant und Zitronengras entfernen. Fisch, Garnelen und Tomaten zugeben, weitere 2 Minuten köcheln lassen. Mit Fischsauce und Pfeffer abschmecken. Blättchen von Basilikum unterheben.

© Deutscher Teeverband

*aus unserem Sortiment



CHAI-RAMISU MIT ORANGEN

Zutaten

4-6 TL	Chai*
200 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
6	unbehandelte Orangen
4 EL	Cointreau
250 g	Mascarpone
200 g	Sahnejoghurt
60 g	Pudersucker
4 EL	Akazienhonig*
2	Päckchen Gelatine fix
300 g	Bremer Brot*
200 g	Schlagsahne
	Kakao

Zubereitung 6-8 Portionen

Tee aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abgießen. Zwei Orangen heiß abwaschen, trocken tupfen und Schale fein reiben. Alle Orangen filetieren und den Saft auffangen. Orangenschale, -saft und Likör unter Mascarpone, Joghurt, Honig und Pudersucker mischen. Gelatine unter die Mascarpone mischen, Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. In eine quadratische Form eine Lage Bremer Brot legen, mit Tee beträufeln, Orangenfilets und einen Teil der Creme darüber schichten. Fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Vier Stunden kalt stellen. Mit Kakao bestäuben.

*aus unserem Sortiment



WEISSE CHAI LÖFFELSCHOKOLADE

Zutaten

1 geh. TL	Chai Vanille*
250 g	weiße Kuvertüre
80 ml	Schlagsahne

Zubereitung 6-8 Portionen

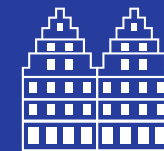
Sahne mit gemahlenem Chai in einem Topf kurz erhitzen. Klein gehackte Kuvertüre hinzugeben und auflösen. Cremige Masse in Dessertgläsern geben, abkühlen lassen.

*aus unserem Sortiment



Genießer-
Rezepte
mit Chai

TEE
HANDELS
KONTOR
BREMEN



Kennen Sie schon unseren Newsletter?

Hier abonnieren unter www.tee-handelskontor-bremen.de/Marke/newsletter-abonnieren.html



Besuchen Sie uns auf Facebook:

Tee-Handels-Kontor Bremen. Hier erfahren Sie Aktuelles und Wissenswertes über unsere Tees und das gesamte Sortiment.



Beratung:

Tel. 030-322 961 69-13, Montag bis Freitag 7.30 bis 18 Uhr.

Tee-Handels-Kontor Bremen – eine Marke der Holzapfel & Cie. KG – Dederingstraße 10, 12107 Berlin.
www.Tee-Handelskontor-Bremen.de, www.Tee-Handelskontor-Bremen-Shop.de

01_160007

Chai - viermal anders



CHAI VANILLE LATTE

Zutaten

5-6 TL	Chai Vanille*
400 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
1-2 EL	Punsch kandis* oder brauner Kandis*
ca. 100 ml	Vanille- oder Frischmilch
evtl. 1	Vanillestange
	Zimt oder Kakaopulver

*aus unserem Sortiment

Zubereitung 2 Portionen

Chai Vanille mit sprudelnd kochendem Wasser aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abgießen. Mit Punsch kandis oder braunem Kandis süßen, bis sich der Kandis gelöst hat. Milch mit Vanillestange 5 Minuten köcheln lassen, oder Vanillemilch kurz erhitzen, mit einem Quirl schaumig schlagen. Chai in vorbereitete Teegläser gießen und den Milchschaum darauf geben. Mit etwas Zimt oder Kakaopulver dekorieren.



CHAI MIT MANDELMILCH

Zutaten

5 geh. TL	Chai*
400 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
	Akazienhonig*
200 ml	Mandelmilch
1 Msp.	Muskatnuss gemahlen
2 cl	Mandellikör

*aus unserem Sortiment

Zubereitung 3-4 Portionen

Chai aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen, abgießen, mit Akazienhonig süßen. Mandelmilch mit Muskatnuss erhitzen. Tee und Mandelmilch in einer Kanne mischen, umrühren und in Teegläser füllen. Nach Belieben mit etwas Mandellikör abrunden.



ORANGE-INGWER CHAI PUNSCH

Zutaten

10 geh. TL	Orange-Ingwer Chai*
200 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
1 cm	frischer Ingwer
300 ml	Orangensaft (frisch gepresst)
	Akazienhonig*
½	Zitrone

*aus unserem Sortiment

Zubereitung 3-4 Portionen

Orange-Ingwer Chai aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abgießen. Ingwer schälen, würfeln. Orangensaft mit Ingwer erhitzen, 5 Minuten köcheln lassen und abseihen. Tee und Orangensaft 2:1 mischen. Mit Akazienhonig süßen und etwas Zitronensaft abrunden. In Teegläser füllen und mit Zitronenscheibe dekorieren.



ROOIBOS CHAI MIT KOKOSMILCH

Zutaten

5 geh. TL	Rooibos Chai*
400 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
150 ml	Kokosmilch
1	Vanillestange
	Akazienhonig*

*aus unserem Sortiment

Zubereitung 2 Portionen

Rooibos Chai aufbrühen, 8 Minuten ziehen lassen, abgießen. Kokosmilch mit Vanille erhitzen, nach Geschmack mit Akazienhonig süßen. In einer Kanne Kokosmilch mit Chai mischen und in Teegläser füllen. Schmeckt sanft und cremig.

Chai - süß und schokoladig



ERDBEER-CHILI CHAI AUF SCHOKOLADE

Zutaten

5 geh. TL	Erdbeer-Chili Chai*
400 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
400 ml	Schokoladenmilch oder Frischmilch
je 1 Msp.	Zimt und Muskatnuss
2 cm	frischer Ingwer
	etwas frische Minze, Kakao
	Vanille-Sahne Zucker*

*aus unserem Sortiment

Zubereitung 4 Portionen

Tee aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abgießen. Für die Schokoladenmilch Milch mit Kakaopulver erhitzen und mit Vanille-Sahne Zucker süßen. Oder fertige Schokoladenmilch verwenden. Schokomilch mit Zimt, Muskat und Ingwer erhitzen. Chai und Schokomilch in einer Kanne mischen und in Teebecher gießen. Mit Kakaopulver und Minze dekorieren.



ORANGE-INGWER CHAI DOPPELKEKS

Zutaten

2	Eigelb
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
200 g	kalte Butter
270 g	Mehl
4 geh. TL	Orange-Ingwer Chai*
80 g	Schlagsahne
250 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 geh. TL	Orange-Ingwer Chai*

*aus unserem Sortiment

Zubereitung ca. 30 Stück

Eigelb mit Zucker, Butter, Salz, gemahlenem Orange-Ingwer Chai und ausgekratzter Vanille zu einem Mürbteig verkneten, ca. 1 Std. kalt stellen. 3 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher ausstechen. Mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen kreisförmig einstechen. Kekse ca. 10 Minuten bei 160 °C backen, auskühlen lassen. Sahne mit gemahlenem Orange-Ingwer Chai in einem Topf kurz erhitzen, unter Rühren die Schokolade darin schmelzen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit einem Backpinsel großzügig Schokolade auf eine Kekshälfte streichen, einen zweiten Keks daraufsetzen und vorsichtig festdrücken.



ORANGE-INGWER CHAI GUGELHUPF

Zutaten

250 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
4-5 TL	Orange-Ingwer Chai*
1-2 cm	Ingwer
1 TL	Zimt
1 TL	Kakao
2 Pck.	Vanillezucker
1 ½ Pck.	Backpulver
100 g	Mandeln gemahlen
150 g	Zartbitterschokolade

*aus unserem Sortiment

Zubereitung ca. 16 Portionen

Chai aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen, abkühlen. Eier trennen. Butter mit Zucker schaumig rühren, Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl mit Kakao, Zimt, klein geschnittenem Ingwer, Vanillezucker, Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit dem Chaitee in den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und zusammen mit der geriebenen Schokolade unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form streichen und bei 175 °C ca. 75 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.

Chai - Köstlichkeiten



CHAI-VANILLE SIRUP

Zutaten

600 ml	Wasser
300 g	Tee-Krümelkandis braun*
6 TL	Chai Vanille*
2	Zimtstangen
2	Sternanis
1	Vanilleschote
10	Kapseln Kardamom
10	Nelken
ca. 1 cm	frischer Ingwer
10 Stk.	Bunter Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 TL	Zimt
	Vanille-Sahne Zucker*

*aus unserem Sortiment

Zubereitung ca. 400 ml Sirup

Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Tee in einem Teefilter dazugeben, Gewürze zufügen. 20 Minuten leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren, Tee nach 5 Minuten entfernen. Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Kanne abgießen, abkühlen lassen und in kleine Fläschchen füllen. Zum Genießen mit ca. 3 Teilen heißem Wasser oder heißer Milch aufgießen, nach Belieben mit Vanille-Sahne Zucker süßen und mit Schlagsahne und Zimt dekorieren.



CHAI KNUSPERKUGELN

Zutaten

12-15 g	Chai*
50 g	Roh-Rohrzucker
200 g	weiche Butter
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Roh-Rohrzucker

*aus unserem Sortiment

Zubereitung für ca. 30 Kekse

Chai-Tee fein zermahlen. Butter mit Zucker schaumig rühren, Salz und Chai hinzugeben und unterrühren, Mehl hinzufügen, zu einem glatten Teig verkneten. Teig evtl. 1 Stunde kühlen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und in Rohrzucker wälzen. Auf ein Backblech legen und bei 170 °C ca. 15 Minuten backen.

