

Rezept für Tschai

Zutaten:

- 3 Liter Früchtetee
- 2 Liter Apfelsaft (100 %)
- 5 Liter schwarzer Johannisbeernektar
- 1 Dose Ananas
- 1 Dose Mandarinen
- 1 Dose Mischobst
- 20 Nelken
- 5 Zimtstangen
- 2 Prisen Kardamom
- 5 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Tüte Haselnüsse (ganz)
- 1 Tüte Rosinen
- 3 Äpfel
- 5 Zitronen

Man gebe 3 Liter Wasser in den Hordentopf und bringe es zum Kochen. Den Früchtetee im Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Alle Säfte dazu und aufkochen lassen. Dann Nelken, Kardamom und Zimtstangen hinzugeben. Der Vanillinzucker und die Nüsse folgen. Die Apfelstücke, Dosenobst und Rosinen werden erst kurz vor dem Verzehr hineingegeben (nicht mehr aufkochen).

Am Lagerfeuer sollten Zimtstangen und evtl. Nelken entfernt werden. Jeder bekommt ein Stück Zitronen auf den Becher gesteckt. Nun kann der Tschai genossen werden.

Rezept by Piet (www.regionwest3.de – Stamm 298)