

## Tee - Info

Kategorien: Getränke, Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

*TEE*

---

### Anleitung:

Tee

Frisches Wasser nehmen. Gerade morgens ist das Wasser in der Leitung Alt und nicht mehr frisch. Dann lasse ich es immer etwas laufen. Wasserfilter sind kritisch. Meinen Informationen nach sind sie sehr Schnell verbraucht und legen dann nette Bakterienkulturen an.

Also Probiere erstmal ohne Filter. Zum Glueck habe ich hier recht weiches Wasser, da brauche ich keinen. Hochwertigen Tee nehmen. Also Keinen Beuteltee. Die Handelskette "Der Teeladen" bringt fuer den Anfang recht ordentliche Qualitaet, ist Aber imho nicht die erste Wahl. Wasser zum sprudelnden Kochen bringen. Teeblaetter in eine Aufbruehkanne geben. Ich benutze dafuer immer eine Preiswerte Glaskanne mit so nem Deckel oben. Damit brauche ich keinen Filter, wenn ich den Tee spaeter in die Teekanne umfuelle. Fuer meinen Lieblingstee (1st Flush Darjeeling) nehme ich immer 2 etwas gehaeufte Teeloeffel fuer eine 3/4-Liter-Kanne Tee.

Wichtig: nie zuviele Teeblaetter nehmen! Zuviel macht den Tee bitter. Und von Teesorte zu Teesorte ist die Menge verschieden. Ausserdem sollte den ziehenden Tee nicht umruehren o.ae., da dann mehr Gerbstoffe ausgeschuettet Werden und den Tee bitter machen. Maximal 3 Minuten ziehen lassen. Mehr macht den Tee meist bitter, Also eher weniger lang ziehen lassen. Auch hier gilt: jede Teesorte Ist verschieden. Tee in die Teekanne umfuellen. Die Teekanne muss vorher nicht Angewaermt werden, da der Tee sowieso innerhalb von 20-30 Minuten Getrunken werden sollte. Ggf. ein grobes Sieb benutzen, um die Blaetter zurueckzuhalten. Kein Stoefchen! Der Tee wird sonst bitter. Je nach Teesorte leicht (!) Suessen mit Zucker, weissem oder braunem Kandis. Ich selbst nehme gerne einen halben gestrichenen Teeloeffel Braunen Gruemmelkandis (aus dem Supermarkt), aber weissen mag ich Auch sehr gerne. Honig ist nichts fuer meinen Geschmack.

Sahne vorsichtig einsetzen. Ich mag's nicht. Glaskanne und Teekanne nur mit Wasser spuelen, wens denn sein muss Auch mit Spuelmittel, aber sicher gehen, dass kein Spuelmittel in den Behaeltnissen verbleibt. Vor allem: fuer nichts anderes verwenden! Wer Einmal Tee aus einer Kaffeekanne getrunken hat, weiss, wovon ich rede. Ich kann eigentlich nicht genug betonen, wie wichtig ein gutes Teeblatt ist! Hier in Aachen gibt es einen kleinen schnuckeligen Laden mit einem kompetenten Haendler. Als ich hierhergezogen bin, Habe ich erst mehrere Geschaefte ausprobiert und mir dann eine kleine Auswahl des Angebotes zusammenstellen lassen. So konnte ich sehr gut Die Kompetenz und vor allem die Qualitaet herausfinden. Uebrigens muss es nicht immer der teuerste Tee sein: mein Lieblingtee

Ist z.B. 1st Flush Darjeeling fuer Dm 12.-/100 g, der mit dem Schiff Transportiert worden ist. Der gleiche, per Flugzeug eingeflogen und Doppelt so teuer, schmeckt mir nicht so gut (ich schaeetze mal, die Seeluft macht's).