



TSCHAI - REZEPT

Tschai oder auch Chai bedeutet von Südasien über Russland bis hin ins Maghreb in vielen Sprache einfach schwarzer Tee oder Gewürztee. Je nach Region kann dieser Tee jedoch ganz unterschiedlich ausfallen. Genauso vielfältig ist auch der Tschai der Pfadfinder*innen.

Dies ist das Rezept unseres Stammes.

Tschai (ca. 12 Liter für 18 bis 24 Personen)

- 9l Wasser
- 45 Beutel Schwarzer Tee (Earl Grey)
- 3l Traubensaft
- 1/2 Steige herb-saure, fest kochende Äpfel
- 20 Nelken
- 2 Orangen (nur im Winter, wenn sie in Europa Saison haben)
- 250g ganze Haselnüsse
- 250g Rosinen
- 2 Zimtstangen
- Zimtpulver
- 500g Zucker

Wasser zum Kochen bringen.

Teebeutel (5 Beutel auf einen Liter Wasser) zusammen knoten, Papierschildchen entfernen und 15 Minuten lang einen Sud daraus kochen.

Die Teebeutel herausnehmen.

Traubensaft dazu schütten und den Sud wieder zum Kochen bringen.

Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in ungefähr 1,5 cm große Stücke schneiden.

Die Apfelstücke sollten von der Menge her mindestens die Oberfläche der Flüssigkeit bedecken.

Die Nelken in ein Teeei geben.

Orangen schälen und ebenfalls in 1,5cm große Stücke schneiden.

Apfel- und Orangenstücke zusammen mit Haselnüssen, Rosinen und Zimtstangen in den Sud geben.

Mit Zimtpulver und reichlich Zucker abschmecken.

Den Tschai für ungefähr eine Stunde weiter köcheln lassen.

Erst wenn der Tschai durch die Säure der Äpfel und Orangen die Farbe vom Rötlichen ins Braune wechselt, bekommt er den charakteristischen Geschmack und kann getrunken werden.

Wichtig: Achtet darauf „festkochende“ Äpfel zu verwenden, sonst zerkochen sie zu Apfelmus. Der fertige Tschai kann auf kleiner Flamme warm gehalten werden, kalt schmeckt er nicht mehr so gut.